



przepisy.pl

# Zapiekanka Makaronowa z kielbasą

 60 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- makaron świderki - 400 gramów
- Fix Leczo Knorr** - 1 sztuka
- kielbasa zwyczajna - 500 gramów
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- pieczarki marynowane - 1 opakowanie
- ser żółty - 100 gramów
- mleko - 0.7 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- olej do smażenia

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente. Kielbasę obierz ze skóry, pokrój w kostkę i podsmaż na patelni.
2. Pieczarki odsącz i pokrój w ćwiartki.
3. Wymieszaj je z kukurydzą, kielbasą i makaronem, Przełóż do naczynia żaroodpornego wysmarowanego olejem.
4. Jajka wymieszaj z mlekiem, połącz z posiekaną natką pietruszki i dopraw. Zalej makaron. Piecz 20 minut w 200 stopniach.
5. Fix Leczo Knorr połącz z 200 mililitrami wody i zagotuj.
6. Polej fixem zapiekankę i posyp startym serem. Zapiekaj dalej 10 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)