



przepisy.pl

Zapiekanka makaronowa z krewetkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- krewetki oczyszczone - 200 gramów
- makaron rurki - 300 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- por - 0.5 sztuk
- pieczarki - 200 gramów
- mleko - 300 mililitrów
- woda - 200 mililitrów
- margaryna - 2 łyżki
- parmezan starty - 50 gramów
- limonka - 1 sztuka
- oliwa - 40 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente, następnie odcedź go i skrop oliwą.
2. Fix Knorr wymieszaj z wodą, mlekiem i margaryną. Zagotuj.
3. Pieczarki oraz pora pokrój w plasterki.
4. Do ciepłego sosu dodaj makaron, oczyszczone krewetki, pieczarki, pora oraz starty ser.
5. Całość wymieszaj i przełóż do naczynia żaroodpornego. Zapiekaj w 180 °C przez 15 minut. Podawaj z cząstkami limonki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl