



przepisy.pl

# Zapiekanka makaronowa z szynką i warzywami



 35 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- brokuł - 1 sztuka
- cukinia - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- makaronowe rurki - 200 gramów
- szynka - 180 gramów
- ser żółty, np. Tylżycki - 50 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr - 1 opakowanie**
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny - 1.5 łyżek**

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

## Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180C. Zagotuj wodę w garnku. Warzywa umyj, cukinie pokrój w plasterki, brokuły podziel na małe różyczki. Różyczki brokułów włóż do wrzątku i gotuj 2 minuty. Odcedź.
2. Obrany czosnek drobno posiekaj. Na patelni rozgrzej Ramę, dodaj czosnek i po 1 minucie przygotowane warzywa. Smaż przez 4 minuty.
3. W międzyczasie przygotuj według przepisu sos do zapiekanki Knorr. Pokrój szynkę. Nieugotowany makaron ułóż w naczyniu do zapiekania z połową szynki i polej połową przygotowanego sosu.
4. Na wierzch makaronu wyłóż przesmażone warzywa i posyp reszta szynki.
5. Wszystko polej pozostałą częścią sosu i na wierzchu posyp tartym serem. Zapiekaj około 20 minut pod przykryciem. Następnie zdejmij folię by ser się zarumienił.

---

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)