



przepisy.pl

Zapiekanka makaronowa z wędzonym łososiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 200 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- łosoś wędzony - 150 gramów
- oliwki zielone - 3 łyżki
- musztarda francuska - 1 łyżka
- Śmietana 30% - 200 mililitrów
- woda - 450 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- ser gruyer - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 200 st. C. Cebulę pokrój w kostkę, oliwki w krążki, a łososia w paski. Ser zetrzyj na tarce o grubych oczkach a natkę posiekaj.
2. Na patelni rozgrzej oliwę i zeszklij cebulę, dodaj oliwki oraz łososia.
3. W miseczce połącz zawartość opakowania Knorr, wodę oraz śmietanę i wymieszaj. Następnie wlej na patelnię, dodaj musztardę oraz natkę i gotuj 1 minutę.
4. Do naczynia żaroodpornego wsyp makaron, następnie wlej przygotowany sos i wymieszaj.
5. Wierzch zapiekanki posyp startym serem, naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego piekarnika na 35 minut. Na 3 minuty przed końcem pieczenia odkryj naczynie i pozwól, aby zapiekanka zarumieniła się.

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