





przepisy.pl

Zapiekanka makaronowo-warzywna



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- makaron penne - 100 gramów
- marchewki mini mrożone - 200 gramów
- fasola szparagowa zielona mrożona - 200 gramów
- śmietana 18% - 400 mililitrów
- ser żółty - 200 gramów
- woda - 3 litry
- pieprz - 1 łyżeczka
- Kostka do makaronu, ryżu i ziemniaków Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa gotujemy 8 minut w 2 litrach wody z dodatkiem łyżeczki soli. Odcedzamy i układamy w naczyniu do zapiekania.
2. Makaron penne gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu w 1 litrze wody z dodatkiem kostki do makaronu, ryżu i ziemniaków Knorr. Ugotowany makaron dodajemy do warzyw, nieco mieszamy.
3. Ser trzemy na tarce o grubych oczkach, mieszamy ze śmietaną, rozkruszoną mini kostką czosnek Knorr oraz łyżeczką pieprzu. Powstałym sosem zalewamy makaron z warzywami.
4. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok. 30 minut.

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