



przepisy.pl

## Zapiekanka meksykańska z makaronem - VIDEO



 50 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- makaron w kształcie ryżu (np. orzo) - 200 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona cebula - 2 sztuki
- kukurydza z puszki - 300 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- szpinak - 200 gramów
- czerwona fasola z puszki - 300 gramów
- kielbasa chorizo - 120 gramów
- ser żółty, np. cheddar - 100 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- natka kolendry - 1 pęczek
- chipsy nachos - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- woda - 2 szklanki

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę i paprykę pokrój w kostkę wielkości ok. 1 cm, ser zetrzyj na tarce, kolendrę posiekaj, fasolę i kukurydzę przepłucz pod bieżącą wodą. Chorizo pokrój w półplasty.
2. W garnku na rozgrzanym tłuszczu podsmaż kielbasę, dodaj do niej cebulę i paprykę. Smaż chwilę, aż cebula się zeszkli, dodaj fasolę, kukurydzę, wsyp makaron orzo i dokładnie wymieszaj.
3. Wlej śmietanę, 2 szklanki wody, Fix oraz kmin i połowę natki kolendry. Wszystko razem zagotuj, dodaj liście szpinaku i dokładnie wymieszaj.
4. Składniki przełóż do żaroodpornego naczynia. Na wierzchu zapiekanki połóż pokruszone nachosy i posyp obficie serem.
5. Naczynie z zapiekanką przykryj folią aluminiową, wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na ok. 30 minut. Po tym czasie usuń folię i zapiekankę piecz jeszcze przez 5-10 minut, tak aby zarumieniła się z wierzchu. Danie podawaj posypane świeżą kolendrą.

---

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)