



przepisy.pl

## Zapiekanka pod beszamelem



 60 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- kalafior - 100 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- szynka - 8 plastrów
- pieczarki - 100 gramów
- makaron drobny - 2.5 szklanki
- sól - 3 łyżki
- pieprz - 1.5 łyżeczek
- koperek - 1 łyżeczka
- mleko - 250 mililitrów
- oliwa - 1 łyżka
- mąka pszenna - 200 gramów
- ser topiony w plastrach - 4 sztuki
- ketchup - 4 łyżki
- olej - 2 łyżki
- masło - 1 łyżka
- Sos do warzyw na ciepło do brokułów i kalafiora serowo-kremowy Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron al dente. Pokrój w kostkę: kalafior, czerwoną cebulę, pieczarki. Podsmaż na łyżce oleju. Dopraw do smaku.
2. Wykonaj Sos do warzyw na ciepło do brokułów i kalafiora i wymieszaj z warzywami podsmażonymi na patelni.
3. Sos beszamelowy: Na oliwie podsmaż mąkę, dodawaj powoli mleko i ciągle mieszaj. Powinno mieć konsystencję gęstej śmietany, Na koniec wymieszaj z koperkiem. Dopraw do smaku.
4. Nagrzewaj piekarnik do 170 stopni. Naczynie żaroodporne wysmaruj masłem, połóż makaron, sos beszamelowy, warzywa, szynkę, warzywa, makaron, sos beszamelowy, ser i polej ketchupem. Zapiekaj 20 min bez przykrycia.

---

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)