



przepisy.pl

## Zapiekanka warzywna z oliwkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pomidory suszone - 4 sztuki
- kalafior - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana - 100 mililitrów
- bułka tarta - 4 łyżki
- natka pietruszki - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- oliwa - 1 łyżka
- oliwki z papryką - 50 gramów
- woda - 100 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Kalafior podziel na różyczki i krótko obgotuj w osolonym wrzątku, odsącz.
2. Oliwki przekrój na połówki, pomidory pokrój w paski, czosnek posiekaj.
3. Przełóż warzywa do naoliwionego naczynia do zapiekania.
4. Fix Knorr wymieszaj ze śmietaną i 100 mililitrami wody. Zagotuj. Następnie Fixem zalej warzywa. Na wierzchu posyp mieszanką z ziół i bułki tartej i zapiecz w piekarniku przez 10-15 minut w temperaturze 180 stopni.

---

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)