



Zapiekanka warzywna

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron pełnoziarnisty (suchy) - 160 gramów
- cieciorka konserwowa - 160 gramów
- brokuły - 200 gramów
- kalafior - 200 gramów
- fasolka szparagowa - 200 gramów
- mała marchewka - 4 sztuki
- por - 120 gramów
- duża czerwona papryka - 1 sztuka
- pieczarki - 180 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- ser mozzarella light - 8 plastrów
- kiełki lucerny do dekoracji - 1 garść

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj warzywa: brokuła, kalafiora i fasolkę szparagową zblanszuj, marchewkę i pieczarki pokrój w plasterki, pora i paprykę w kostkę, a cieciorkę odsącz z zalewy.
2. Makaron ugotuj al dente.
3. Knorr Naturalnie Smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką i warzywami wymieszaj z jogurtem.
4. W naczyniu żaroodpornym ułóż makaron wraz ze wszystkimi warzywami, polej przygotowanym Knorr Naturalnie Smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką i warzywami, połóż plasterki mozzarelli. Przykryj folią aluminiową.
5. Zapiekankę włóż do piekarnika nagrzanego do 190 °C na około 45 minut. 10 minut przed końcem pieczenia zdejmij folię. Podawaj udekorowane kiełkami lucerny.

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