



przepisy.pl

Zapiekanka włoska z klopsikami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 200 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 300 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- bazyliia suszona - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- kajzerka namoczona w mleku - 0.5 sztuk
- jajko - 1 sztuka
- Śmietana 30% - 200 mililitrów
- woda - 450 mililitrów
- starty ser mozzarella - 80 gramów
- świeże listki bazylii

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone przełóż do miski, dodaj przyprawę do mięs, oregano, bazylię suszoną, posiekaną natkę, połowę sera, jajko oraz odcisniętą kajzerkę. Wyrób jednolitą masę a następnie uformuj niewielkie klopsiki.
2. W niedużym garnku wymieszaj zawartość opakowania Knorr, wodę oraz śmietanę, gotuj 1 minutę.
3. W misce wymieszaj makaron oraz przygotowany sos, następnie przełóż do naczynia żaroodpornego, dodaj klopsiki i delikatnie wymieszaj.
4. Wierzch zapiekanki posyp pozostałym serem, naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika na 40 minut. Na 3 minuty przed końcem czasu odkryj naczynie i pozwól, aby zapiekanka zarumieniła się. Przed podaniem udekoruj listkami bazylii.

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