



Zapiekanka z brokułami - VIDEO

przepisy.pl



 0 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeże lub mrożone brokuły - 300 gramów
- makaron penne - 125 gramów
- mielone mięso wołowo-wieprzowe - 250 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr - 1 opakowanie**
- Curry Knorr - 1 łyżeczka**
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ser żółty - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Brokuły pokrój w małe różyczki i sparz 4 minuty w gotującej się wodzie.
2. Mięso smaź w garnku na rozgrzanym tłuszczu aż będzie zupełnie suche.
3. Do garnka wsyp makaron, dodaj Knorr Naturalnie Smaczne wymieszany z 400 ml wody i śmietaną. Następnie przypraw pieprzem i curry. Wszystko razem gotuj 3-4 minuty.
4. Makaron z mięsem przełóż do naczynia żaroodpornego. Z wierzchu posyp startym żółtym serem i ułóż brokuły. Całość zawiń w folię aluminiową i wstaw do nagrzanego do 190 °C piekarnika na 30 minut. Po tym czasie usuń folię, a zapiekankę dopiecz jeszcze 10 minut, tak aby ser na powierzchni zrobił się chrupiący.

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