



przepisy.pl

Zapiekanka z cukinii z makaronem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron penne - 250 gramów
- gotowana szynka - 200 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mleko - 250 mililitrów
- ser żółty twardy - 100 gramów
- oliwa - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200 °C. Ugotuj makaron al dente zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Odcedź.
2. Pokrój szynkę w kostkę. Pokrój cukinię i paprykę. Posiekaj drobno czosnek i podsmaż go na 1 łyżce rozgrzanej oliwy, aż zacznie pachnieć. Dodaj szynkę i smaż przez 2 min. Dodaj warzywa i smaż dalej na średnim ogniu przez 3-4 min.
3. Wymieszaj mleko z Knorr Naturalnie smaczne. Dodaj jedno jajko. Następnie wymieszaj makaron, szynkę i warzywa.
4. Całość umieść w naoliwionej brytfannie. Polej sosem. Posyp tartym serem. Piecz przez 25-30 min. lub do momentu aż danie się zarumieni.

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