



przepisy.pl

## Zapiekanka z kalafiozem i serem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kalafior - 500 gramów
- chudy boczek - 200 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 sztuka
- cebula mała - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Tymianek z Polski Knorr** - 2 łyżki
- makaron farfalle - 300 gramów
- Rama Classic** - 2 łyżki
- mleko - 300 mililitrów
- musztarda - 2 łyżki
- ser twardy starty - 200 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Podziel kalafior na małe różyczki. Pokrój boczek w kostkę. Posiekaj drobno cebulę i tymianek. Gotuj makaron we wrzącej wodzie przez około 7–8 minut. Dodaj kalafior i gotuj wszystko jeszcze przez 5 minut. Odcedź. Nagrzej piekarnik do 200 °C. Wymieszaj razem mleko, fix Spaghetti Carbonara i 300 ml wody.
2. Na patelni rozgrzej margarynę, a następnie dodaj boczek, cebulę i czosnek. Smaż wszystko ok. 4 minuty. Dodaj wcześniej przygotowany sos carbonara, 2 łyżki musztardy i tymianek. Całość gotuj wszystko przez 5 minut.
3. W naczyniu żaroodpornym wymieszaj makaron z pozostałymi składnikami i sosem carbonara. Wierzch posyp serem. Piecz przez 10–15 minut, aż do rozpuszczenia sera.

---

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)