



przepisy.pl

Zapiekanka z makaronem i kalafiozem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron muszelki - 250 gramów
- Sos do warzyw na ciepło do brokułów i kalafiora serowo-kremowy Knorr** - 2 opakowania
- kalafior i brokuł (świeży lub mrożony) - 300 gramów
- płatki migdałowe - 1 łyżka
- jogurt naturalny - 250 mililitrów
- żółty ser - 50 gramów
- warzywa do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente i odcedź. Przygotuj kremowy, pełen smaku sos mieszając zawartość opakowania Knorr z jogurtem.
2. Warzywa podziel na różyczki i sparz we wrzątku uważając, aby ich nie rozgotować. Odcedź.
3. Na patelnię wyłóż ugotowane warzywa, makaron oraz migdały. Dodaj przygotowany aromatyczny sos, wszystko wymieszaj razem i zagotuj.
4. Warzywa z makaronem przełóż do naczynia żaroodpornego i posyp równomiernie startym serem.
5. Naczynie wstaw do nagrzanego do 175 *C piekarnika i zapiekaj przez 15 minut. Podawaj na ciepło.

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