



przepisy.pl

Zapiekanka z makaronu z brokułami i bekonem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron muszelki - 300 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- boczek - 100 gramów
- mrożony groszek - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 250 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- żółty ser - 300 gramów
- sól
- oliwa z oliwek - 15 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron, po czym odsącz go i przełóż do dużej miski.
2. Na rozgrzanej patelni z oliwą z oliwek smaż pokrojoną w kostkę cebulę i pokrojony w paski boczek, aż się podrumienią.
3. Podziel brokuły na małe różyczki i gotuj przez 5-10 minut w lekko osolonej wodzie.
4. Przygotuj Sos Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr zgodnie z zaleceniami na opakowaniu, po czym połącz z kwaśną śmietaną, jajkami oraz większą częścią startego żółtego sera.
5. Dodaj do miski z makaronem boczek z cebulką, brokuły, groszek, sos i wymieszaj wszystko.
6. Do żaroodpornego naczynia poprzednio wysmarowanego oliwą z oliwek delikatnie przełóż otrzymaną masę, posyp resztą startego żółtego sera i piecz w piekarniku w 180 stopniach przez 20-30 minut.

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