



przepisy.pl

Zapiekanka z szynką i warzywami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- szynka - 200 gramów
- makaron penne - 1 opakowanie
- różyczki kalafiora - 200 gramów
- różyczki brokuła - 200 gramów
- pomidorki koktajlowe - 180 gramów
- szynka - 200 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- żółty ser - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj zgodnie z zaleceniami producenta. Szynkę i pomidory pokrój w kostkę. Podziel brokuła i kalafiora na różyczki i zblanszuj poprzez wrzucenie do wrzącej wody. Fix Knorr wymieszaj z jajkiem i śmietaną. Dodaj kalafior, pomidory, brokuły, szynkę, makaron i dokładnie wymieszaj.
2. Przełóż do naczynia żaroodpornego, posyp startym serem i przykryj folią aluminiową.
3. Zapiekankę włóż do piekarnika nagrzanego do 190 stopni na około 45 minut. 10 min przed końcem pieczenia zdejmij folię.

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