



przepisy.pl

## Zapiekanka z ziemniakami i brukselką



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- brukselka - 300 gramów
- ziemniaki - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 sztuka
- średnia cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- kiełbasa np. śląska - 500 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 4 łyżki
- gałązka tymianku - 1 sztuka
- tarty parmezan lub inny ser - 50 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Brukselkę obierz z zewnętrznych liści, nadetnij na krzyż od strony głąba. Gotuj około 5 minut w osolonym wrzątku. Odcedź i przelej zimną wodą. Brukselkę przetnij na pół, wytnij głąb, a następnie rozdziel od siebie wszystkie liście kapusty.
2. Obraną cebulę pokrój w kostkę, zeszklij na patelni na rozgrzanej Ramie. Dodaj pokrojone na pół plastry kiełbasy, smaź chwilę, po czym dodaj posiekany czosnek, tymianek i ziemniaki pokrojone w cienkie plastry. Smaż około 2-3 minut cały czas mieszając.
3. Po tym czasie ziemniaki zalej śmietaną wymieszaną z Knorr Naturalnie smaczne, dodaj liście brukselki i dokładnie wymieszaj. Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr nada zapiekance ziołowy smak oraz sprawi, że wszystkie składniki połączą się ze sobą.
4. Ziemniaki przełóż do żaroodpornego naczynia, posyp po wierzchu tartym serem. Całość zwiń w folię aluminiową i wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 35 minut. Po tym czasie usuń folię i dopiecz zapiekankę jeszcze około 8 minut - do momentu zarumienienia się 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)