



przepisy.pl

## Zapiekanka ze szparagami



### Składniki:

- makaron penne ugotowany - 300 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- ciasto francuskie, płat - 1 sztuka
- mięso z kurczaka z rosołu - 200 gramów
- szparagi zielone świeże lub mrożone - 150 gramów
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- jajka - 2 sztuki

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

45 minut 4 osoby Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Naczynie żaroodporne wyłóż ciastem francuskim (boki również muszą być wyłożone ciastem) i ponakłuwaj widelcem. Przykryj pergaminem a do środka wsyp fasolę, aby podczas pieczenia ciasto zbyt nie wyrosło.
2. Przygotuj sos carbonara. Fix wymieszaj ze śmietaną i zagotuj. Przystudź lekko, dodaj jajka i wymieszaj.
3. Szparagi oczyść i pokrój w 2-3 cm długości kawałki, mięso porwij na mniejsze kawałki.
4. W dużej misce połącz makaron, mięso oraz szparagi. Dodaj przygotowany Fix i wszystko dokładnie wymieszaj.
5. Całość przełóż do naczynia żaroodpornego z zapieczonym spodem z ciasta i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 20 minut.

---

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)