



przepisy.pl

Zapiekany makaron z serem i tuńczykiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mleko - 400 mililitrów
- Nudle z patelni curry Knorr** - 1 opakowanie
- tuńczyk w sosie własnym - 2 opakowania
- cebula - 2 sztuki
- czarne oliwki - 1 opakowanie
- ser cheddar - 100 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oliwa - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę oraz paprykę pokrój w drobną kostkę, a oliwki przekrój na pół.
2. Na patelni rozgrzej oliwę i podsmaż pokrojone składniki. Dodaj przyprawy z opakowania Nudle Knorr i chwilę podsmaż.
3. Następnie dodaj tuńczyka i wlej mleko.
4. Wsyp makaron z opakowania Nudle Knorr i całość dokładnie wymieszaj.
5. Gdy makaron wchłonie płyn i sos stanie się gęsty, przestań podgrzewać. Wsyp połowę startego sera cheddar (lub innego żółtego sera) i całość dokładnie wymieszaj.
6. Masę makaronową nakładaj do małych foremek do zapiekania. Po wierzchu posyp pozostałym serem i zapiekaj w temperaturze 180 °C przez 10-12 minut. Podawaj posypane posiekaną natką pietruszki.

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