

Zapiekanka z makaronem i brokułami

Autor: **nero78**Przepisów: **17** Ocena: **639**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makaron świderki, 25 dkg
- brokuł, 50 dkg
- boczek lub kiełbasa śląska, 30 dkg
- ser żółty, 20 dkg
- śmietana 12%, 300 ml
- pieprz biały
- sól
- gałka muszkatałowa
- czosnek, 2,3 ząbki

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy makaron oraz brokuł al dente w lekko osolonej wodzie, przyrumieniamy boczec. Wszystkie składniki delikatnie mieszamy. Przekładamy do naczynia żaroodpornego, wysmarowanego tłuszczem.
- 2 Śmietanę przelewamy do większego naczynia, doprawiamy czosnkiem, pieprzem oraz gałką muszkatałową. Dodajemy ser żółty, mieszamy. Całość wylewamy na przygotowane składniki. Zapiekamy w temp. 180 stopni, 30 minut. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: