



Zapiekany makaron z brokułami i kielbasą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Dzięki temu przepisowi wykorzystasz składniki jakie masz w domu. Dodatek świeżego warzywa jak i pożywnej wędliny to idealnie dobrany duet na obiad lub treściwe danie o innej porze dnia. Koniecznie wypróbuj!

Przygotowanie

Krok 1

Brokuł dzielimy na różyczki i blanszujemy. Makaron gotujemy w osolonej wodzie do uzyskani konsystencji al dente. Ser ścieramy na tarce. Kielbasę kroimy w kostkę. Pieczarki obieramy i kroimy w plastry.

Krok 2

Nastawiamy piekarnik na 180°C. W wysokiej patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i wrzucamy poszatowaną cebulę. Następnie dodajemy kielbasę i smażymy całość. Gdy mięso się zarumieni dodajemy pieczarki i dusimy do odparowania wody. Przyprawiamy solą i pieprzem.

Krok 3

Naczynie żaroodporne smarujemy oliwą z oliwek. Wkładamy na dno makaron, następnie przygotowany farsz. Wszystko zalewamy śmietanką łaciatą. Układamy różyczki brokuły i posypujemy wierzch startym żółtym serem.

Krok 4

Pieczemy 30 minut.

Danie: **Obiad**,

Osób: **5**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

250 g makaronu

1 brokuł

3 kielbasy

200 g pieczarek

2 cebule

1 łyżka oleju

Sól

Pieprz

Oliwa z oliwek

200 ml Śmietanki Łaciatej 18%

200 g żółtego sera