

Zapiekanka makaronowa z warzywami i sosem serowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 4-6

Czas smażenia: 50 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

1. Ugotować makaron: Do dzbanka włożyć mieszadło, wlać 1,2 litra wody (1200 g), wsypać 1 łyżkę soli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować wodę – program gotowanie (ok 8 minut).
2. Otworzyć pokrywę, do dzbanka wsypać 300 g makaronu, zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę. Gotować makaron - temperatura 100°C, czas 8 minut, prędkość 1. (Uwaga – czas gotowania makaronu powinien być zgodny ze wskazówkami na opakowaniu).
3. Otworzyć pokrywę dzbanka, odcedzić makaron przez pojemnik do gotowania na parze, przepłukać zimną wodą, przełożyć do miski.
4. 100 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze części, 200 g fasolki szparagowej umyć, odciąć końcówki, pokroić na mniejsze kawałki i ułożyć w pojemniku do gotowania na parze. 200 g różyczek kalafiora dołożyć do fasolki, 120 g różyczek brokułów umyć, ułożyć w górnej części pojemnika do gotowania na parze.
5. Do dzbanka wlać 1 litr wody, naczynie z fasolką i kalafiorem umieścić na dzbanku, przykryć. Gotować warzywa, program para – czas 10 minut.
6. Pojemnik odkryć, tackę z brokułami ustawić na pojemniku z fasolką i kalafiorem, przykryć. Gotować razem - program para, czas 15 minut.

-
7. Pojemniki z warzywami zdjąć, warzywa przełożyć do miski z makaronem, wodę wylać. Dzbanek opłukać i osuszyć.
 8. W dzbanku umieścić nóż, włożyć 100 g cebuli pokrojonej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać cebulę – czas 6 sekund, prędkość 6.
 9. Otworzyć pokrywę, łydką zabrać cebulę ze ścian naczynia. Wlać 20 g oliwy z oliwek, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić – temperatura 95°C, czas 5 minut, prędkość 1.
 10. Otworzyć pokrywę, cebulę dodać do makaronu z warzywami, wymieszać. Makaron z warzywami przełożyć do naczynia do zapiekania.
 11. W dzbanku zamocować nóż, wlać 100 g mleka, dodać 120 g sera topionego śmietankowego lub naturalnego pokrojonego na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozpuścić serek – temperatura 70°C, czas 5 minut, prędkość 2.
 12. Otworzyć pokrywę, do sera włożyć 150 g gęstego jogurtu, wbić 3 jajka, dodać 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu, szczyptę ostrej papryki mielonej, 1 łyżeczkę majeranku. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać sos – czas 30 sekund, prędkość 3.
 13. Makaron z warzywami zalać przygotowanym sosem, obficie posypać tartym serem. Włożyć do piekarnika, zapiekać w temperaturze 180°C przez ok 20 minut.