

Zapiekanka makaronowa

AGNIESZKA200



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron (kolanka,rurki)	1 paczka
kukurydza	1 puszka
pieczarki	30 dag
mięso mielone wołowe	50 dag
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
cebula	2 szt
mleko	1/2 szklanki
śmietan	2 łyżki
jaja	2 szt
brokuły	1 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować na twardo, dodać odsączoną kukurydzę. Ugotować na twardo brokuły. Pieczarki dusimy z 1 cebulką , przyprawić do smaku.

Resztę cebuli pokroić i udusić z mięsem mielonym, pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy. Do przygotowanego makaronu dodać roztrzone razem mleko, śmietanę i jajka, dobrze wymieszać. Do naczynia żaroodpornego wyłożyć połowę makaronu następnie, brokuły i na to pieczarki, trochę startego sera żółtego (można robić różne warstwy) ;) na to mięso mielone i resztę makaronu . Całość posypać resztą startego nagrubych oczkach żółtym serem, włożyć do nagrzanego piekarnika i zapiekać ok. 30 minut.