

## Zapiekanka makaronowa z mięsem i grzybami



### KUCHAREK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Mięso i marynata:

<b>mięso mielone indycze</b>	1/2 kilograma
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	1 łyżka
<b>musztarda delikatesowa</b>	1 łyżka
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>olej</b>	1/2 szklanki

#### Na zapiekankę:

<b>makaron penne</b>	1/2 kilograma
<b>masło klarowane</b>	1 łyżka
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cukinia</b>	1 sztuka
<b>grzyby</b>	1/2 kilograma
<b>pomidory suszone</b>	6 sztuk
<b>śmietanka</b>	1/2 litra
<b>rosół z kury</b>	1/2 litra
<b>ser żółty starty</b>	1 szklanka
<b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wkładamy mięso, wlewamy wszystkie połączone składniki marynaty i dokładnie mieszamy.

Tak przygotowane mięso smażymy na patelni około 10 minut cały czas mieszając.

Pokroić cebulę, cukinię, czosnek i grzyby w plastry, a suszone pomidory w paski. Ugotować makaron al dente.

W rondelku smażymy na maśle cukinię, cebulę, czosnek, borowiki (wszystkie dodatki możemy smażyć pojedynczo i połączyć) po kilku minutach wlewamy rosół, następnie śmietanę, dodajemy suszone pomidory, doprawiamy do smaku przyprawą uniwersalną i gotujemy kilka minut.

Do tak przygotowanego sosu dodajemy mięso, makaron dokładnie mieszamy. Przekładamy do pojemnika żaroodpornego, posypujemy serem i wkładamy do nagrzanego piekarnika 180°C i zapiekamy do momentu rozpuszczenia się sera około 20 minut.