

Zapiekanka z makaronu



GUTKINGA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowe	500 g
cebula	1 sz
makaron kokardki	250 g
ser ementaler	300 g
pieczarki	200 g
olej do smażenia	
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
koncentrat pomidorowy	
bazylia	
oregano	
czosnek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso usmażyć na patelni na odrobinie oleju, dodać posiekaną cebulę i pieczarki, a po chwili koncentrat pomidorowy i przyprawy. Makaron gotujemy al dente. W naczyniu żaroodpornym układamy naprzemiennie makaron, mięso, ser i zapiekamy 20 min