

## Zapiekanka z penne



**LAILA2786**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>marchew</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>pieczarki</b>	20 dag
<b>bazylia otarta Prymat</b>	
<b>czosnek granulowany</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	
<b>papryka słodka mielona</b>	
<b>papryka czerwona</b>	1 szt
<b>mięso mielone</b>	600 g
<b>fasola czerwona z puszki</b>	1 szkl
<b>makaron penne</b>	500 g
<b>oregano</b>	
<b>koncentrat pomidorowy</b>	150 ml
<b>ser żółty</b>	20 dag
<b>jajka</b>	2 szt
<b>mleko 3,2%</b>	150 ml
<b>śmietana 30%</b>	100 ml
<b>gałka muskatołowa mielona</b>	
<b>olej do smażenia</b>	

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Na patelni podsmażam pokrojoną w kostkę marchewkę i cebulę, wsypuje bazylię, oregano, czosnek, sól, pieprz, paprykę słodką.
- KROK 2 Gdy warzywa nam się zeszkłą dodaje mięso mielone i pieczarki, wszystko smaże.
- KROK 3 Makaron rurki gotuję w osolonym wrzątku na pół twardo, po czym odcedzam i pozostawiam.
- KROK 4 Do miski wlewam, mleko i śmietankę, wbijam jajk, dodaję gałkę, pieprz i sól, całość dokładnie mieszam widelcem.
- KROK 5 W miseczce mieszam koncentrat z odrobiną wody i oregano.
- KROK 6 W naczyniu żaroodpornym na przemian układamy warstwy makaronu i mięsnego farszu.
- KROK 7 Fasolę czerwoną i pokrojoną paprykę również rozkładam na makaron, na każdą warstwę układam plasterki żółtego sera i zalewam odrobiną sosu śmietanowego i pomidorowego.
- KROK 8 Na wierzch układam jeszcze ser i zapiekankę zapiekam w piekarniku przez 45 minut w 180 st. Kroimy lekko przestudzoną.