

Zapiekanka z pulpetami



JUSTYNA92



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron	200 g
mięso mielone	300 g
por	1 szt
mleko	2 szkl
śmietana 18 proc	1 szkl
ser żółty	1/2 szkl
jajko	1 szt
natka pietruszki	
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pora pokroić na cienkie plasterki, zeszklić na maśle i dodać mąkę , wymieszać i chwilę smażyć.
- KROK 2 Mleko wymieszać ze śmietaną i doprawić solą i pieprzem.
- KROK 3 Do pora wlać mleko ze śmietaną i zagotować. Ostudzić.
- KROK 4 Ser zetrzeć na tarce i wymieszać z ostygniętym sosem.
- KROK 5 Naczynie do zapiekania wysmarować masłem i wsypać surowy makaron.

- KROK 6 Do makaronu wlać sos i wymieszać.
- KROK 7 Mięso mielone wymieszać z jajkiem ,posiekaną natką pietruszki i doprawić do smaku.
- KROK 8 Z masy mięsnej uformować średniej wielkości kulki .
- KROK 9 W makaronie zrobić wgłębienia i włożyć kulki. Wyrównać makaron tak aby pokrył go sos.
- KROK 10 Zapiekankę piec ok 1h w temp 160 stopni.