

Zapiekanka zimowa



ANULKA69



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	300 g
mięso mielone wołowe	300 g
makaron rurki	1/2 paczki
pomidory	3 szt
cebula	4 szt
pieczarki	1/2 kg
Pomidory krojone z puszki	1 puszka
sos spaghetti	1 słoiczek
ser camembert	1 opakowanie
parmezan	30 dag
ser cheddar	50 dag
bułka tarta	30 dag
jajko	2 szt
przyprawa do potraw Kucharek	do smaku
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 pomidory kroimy w plastry a cebule w piórka
- KROK 2 mięso mielone wyrabiamy z jajkami i bułką tartą, dodajemy łyżeczkę przyprawy Kucharek

- KROK 3 na patelni podsmażamy pokrojone w plastry pieczarki i czekamy aż się zarumienią, przyprawiamy Kucharkiem i pieprzem
- KROK 4 przysmażamy wyrobione mięso, dodajemy sos do spaghetti oraz pomidory z puszki, w międzyczasie gotujemy makaron al dente
- KROK 5 w formie do pieczenia lub naczyniu żaroodpornym układamy kolejno: makaron, ser camembert pokrojony w plasterki,
- KROK 6 przysmażone pieczarki,
- KROK 7 pokrojone w plastry pomidory,
- KROK 8 cebulę,
- KROK 9 mięso z sosem pomidorowym,
- KROK 10 na koniec posypujemy startymi serami: gouda i parmezanem
- KROK 11 pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 220st C przez około 30-40 minut aż sery na wierzchu się przyrumienią. smacznego!