Zapiekanka makaronowa

JUSTYNA/HERLIFE

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	500 gram
mięso mielone	1/2 kilogram
cebula	1 sztuka
pieczarki	300 gram
pomidory z puszki	
ser żółty	200 gram
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzewamy oliwę i wrzucamy poszatkowaną cebulę. Czekamy aż sięlekko zeszkli. Dorzucamy pokrojone w talarki pieczarki i wszystko razem dusimy. Ściagamy z patelni i odstawiamy. Ponownie rozgrzewamy oliwę i smażymy nasze mięso mielone. Kiedy nie będzie już różowe dodajemy pomidory z puszki, usmażone pieczarki, przyprawiamy do smaku ziołami i wszystko razem chwilę dusimy na niewielkim ogniu.

Makaron gotujemy w osolonej wodzie aż będzie al dente, chyba, że wolimy bardziej rozgotowany ;) Po ugotowaniu przelewamy chłodną wodą i skrapiamy oliwą żeby się nie kleił zbytnio.

Przygotowujemy naczynie żaroodporne i wsypujemy do niego połowę ugotowanego makaronu, następnie nakładamy połowę mięsnego farszu i połowę sera żółtego. I znów porcja makaronu, mięsa i na koniec posypujemy serem. Wszystko wkładamy do piekarnika i zapiekamy, aż ser się rozpuści.

Ja podałam zapiekankę z sałatką z sałaty lodowej i pomidorków koktajlowych polanych oliwą z oliwek. Wyszło bardzo fajnie.

Smacznego!