

## Penne z mięsem mielonym



**IZABELA29**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| <b>makaron penne</b>                    | 25 dag |
| <b>mielone mięso wołowe</b>             | 25 dag |
| <b>pieczarki</b>                        | 10 dag |
| <b>pomidory na surowo</b>               | 20 dag |
| <b>pół puszki kukurydzy konserwowej</b> |        |
| <b>mozzarella</b>                       | 10 dag |
| <b>przecier pomidorowy</b>              | 1 mały |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie, Pieczarki podsmażyć na maśle. Osobno podsmażyć posolone mięso. Połączyć mięso, pieczarki, pomidory pokrojone w kostkę i przecier pomidorowy. Dodać odrobinę wody i gotować przez 5 minut. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem włożyć połowę makaronu, połowę kukurydzy i posypać połową mozzarelli. Polać sosem. Ułożyć drugą warstwę makaronu, kukurydzy i mozzarelli. Zapiekać w piekarniku 10 minut w temperaturze 200°C.