Zapiekanka makaronowa z cukinią.



EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

surowego makaronu kolanka z falbanką np Lubella	35 dag
mięsa mielonego wieprzowego	1 kg
średnie cukinie,po ok.25 cm długości	3 szt
duże,dojrzałe,mięsiste pomidory,	2 szt
żółtego sera np.gouda	40 dag
czosnku	2 ząbki
Cebulka smażona Prymat	1 szt
natka pietruszki	1 szt
Papryka ostra mielona Prymat	1 szt
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1/2 łyżeczki
przyprawa do potraw	2 łyżeczki
gałki muszkatołowej	1 łyżeczka
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 łyżka
oregano	2 szt
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente i odcedzić. Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Mięso smażyć na łyżce oleju, dodając rozkruszone mini kosteczki ostre papryczki i smażona cebulka. Przecisnąć czosnek przez praskę, wsypać pieprz ziołowy i przyprawę do mięsa mielonego, smażyć, aż mięso będzie miękkie .Zdjąć z patelni łyżką cedzakową, aby tłuszcz pozostał na patelni. Cukinie pokroić w 1 cm kostkę i wrzucić na patelnię, rozkruszyć mini kosteczki oregano i pietruszki, wsypać ziarenka smaku. Dusić kilka minut, po czym wrzucić obrane ze skórki i pokrojone pomidory i dalej podgrzewać, aż sos straci posmak surowizny i część soku odparuje. Gdy sos ładnie zgęstnieje odstawić. Wysmarować duże naczynie żaroodporne tłuszczem .Wsypać na dno 1/3 ugotowanego makaronu i posypać1/3 żółtego sera .Rozłożyć na to równomiernie połowę mięsa mielonego i połowę cukinii. Nabierać ją łyżką cedzakową,aby sos pozostał na patelni. Kolejna warstwa to 1/3 makaronu i na nią dać resztę mięsa mielonego i znów makaron posypany 1/3 żółtego sera.

Na wierzchu rozkładamy pozostałą cukinię i polewamy sosem powstałym w trakcie jej smażenia. Rozrzucamy resztę sera i posypujemy gałką muszkatołową. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (termoobieg) i zapiekamy przez ok. 30 minut.