

Spaghetti z warzywami



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	35 dag
marchew	3 szt
pomidory	3 szt
por	1 szt
pietruszka	1 szt
mały seler	1 szt
masło	1 łyżka
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią Prymat	1 łyżeczka
mięso mielone	1/2 kg
śmietana 18 proc	1/2 szkl
olej	
bazylia	
żółty ser starty	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa pokroić w plastry lub w paseczki, udusić z masłem i 1/2szkl. wody do miękkości. Ugotować połamany w kawałki makaron. Wymieszać z warzywami, doprawić papryką, solą i pieprzem. Naczynie natłuścić, włożyć makaron. Mięso podsmażyć na oleju. Wyłożyć na makaron. Śmietanę wymieszać z jajkiem i odrobiną soli, zalać zapiekanke, posypać serem. Na wierzchu ułożyć pokrojone w plastry pomidory, ponownie posypać serem, bazylią i suszonymi pomidorami. Piec ok. 20 min w temp. 170-180st.

