

Zapiekanka z serem i mięsem mielonym



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron świederki	50 dag
mięso mielone wołowe	1 kg
pomidory bez skórki	50 dag
pieczarki	50 dag
ser żółty	40 dag
średni s~łoićzek przecieru pomidorowego	1
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
cebula biała	2 sztuki
sól, pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
chili	
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- *makaron gotujemy al dente
- *hartujemy zimną wodą i pozostawiamy na sicie,
- *mięso smażymy z cebulą i przyprawami
- *oczyszczamy pieczarki ,smażymy na oleju ,a pod koniec ich smażenia dodajemy do nich pomidory pokrojone w kostkę
- *usmażone pieczarki i pomidory dodajemy do mięsa
- *dokładamy przecier pomidorowy
- *forme do zapiekania smarujemy olejem lub oliwą .
- *warstwami układamy makaron i farsz mięsny
- *wierzch zapiekanki posypujemy serem
- *pieczemy 20 minut w temp.200°C.
- #Smacznego#