

## Zapiekanka z klopsikami



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>dkg mięsa mielonego</b>	30
<b>cebuli</b>	1/2
<b>łyżki kaszy manny</b>	4-5
<b>jajko</b>	1
<b>pora</b>	1/2
<b>ząbki czosnku</b>	2-3
<b>łyżeczki płatków chili</b>	1/2
<b>g zielonej fasolki szparagowej, użyłam mrożonej</b>	250
<b>bazylia świeża</b>	1
<b>szkl. mleka</b>	1/2
<b>dkg sera żółtego</b>	10-15
<b>1 łyżka masła + 3 łyżki bułki tartej</b>	do formy:
<b>olej</b>	1-2 łyżki
<b>makaron ryżowy</b>	300 (w kształcie wstążek)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wymieszać z jajkiem i kaszą, dodać startą drobno cebulę, przyprawić solą i pieprzem. Uformować klopsiki wielkości dużych orzechów włoskich, obsmażyć je na oleju ze wszystkich stron. Formę (ja użyłam tortownicy średnicy 22 cm) wysmarować masłem i obsypać grubo bułką, resztek bułki nie wysypywać tylko zostawić na dnie formy. Makaron zalać wrzątkiem i zostawić na 2 min. a potem dokładnie odcedzić. Gdy lekko przestygnie oprószyć solą i ułożyć w formie ugniatając ręką. Pora dokładnie oczyścić, posiekać. Posiekać także obrane ząbki czosnku. Na patelni rozpuścić masło, podsmażyć pora z czosnkiem. Dodać chili, mrożoną fasolkę, wlać mleko rozrobione z mąką. Zagotować mieszając. Doprawić solą, pieprzem i tymiankiem. Gęsty sos warzywny wylać na makaron, na to ułożyć klopsiki lekko je wciskając, posypać całość posiekaną bazylią i startym serem. Zapiekać 30-40 min. w piekarniku nagrzanym do 180 st. C.

