

## ZAPIEKANKA Z BROKUŁAMI I MIĘSEM MIELONYM



### ANETA69



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso mielone</b>	0,5 KG
<b>brokuły</b>	1 SZT
<b>makaron rurki</b>	
<b>pieczarki</b>	30 DKG
<b>cebula biała</b>	2 SZT
<b>czosnek</b>	1 SZT
<b>mała śmietana</b>	1 SZT
<b>jogurt naturalny</b>	1 SZT
<b>ser żółty</b>	20 dkg
<b>przyprawy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso mielone podsmażyć na patelni z cebula, czosnkiem, oraz z przyprawami. Pieczarki pokroić w drobną kostkę podsmażyć z przyprawami (Vegeta). Makaron ugotować na półtwardo. Brokuły lekko ugotować. Małą śmietaną wymieszać z jogurtem naturalnym oraz z pół główki czosnku, ser żółty zetrzeć na tarce. Wszystko wymieszać razem dodać ser żółty oraz śmietaną z jogurtem. Nałożyć do naczynia żaroodpornego po wierzchu posypać serem żółtym po wierzchu, polać śmietaną. Wstawić do piekarnika na około pół godziny. Jemy na ciepło! SMACZNEGO:)