

makaron nadziewany mięsem mielonym z pieczarkami



PAWEŁ/SNIEGU21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg mięsa mielonego

pieczarki 0,5 kg

przyprawy

koncentrat pomidorowy

śmietana 30%

3 łyżeczki mąki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebulę kroimy w kosteczkę jak najdrobniej i pieczarki również i podsmażamy na oleju. tak podsmażone pieczarki i cebulę dodajemy do mięsa mielonego i mieszamy dodajemy również jajko oraz przyprawy do smaku. gdy mięso jest dobrze doprawione nadziewamy mięsem rurki i układamy w naczyniu żaroodpornym. robimy sos śmietana koncentrat oraz make mieszamy żeby nie było gródek i zalewamy makaron. wstawiamy do piekarnika i zapiekamy około godzinę w tem. 180 stopni. można posypać wszystko jeszcze startym serem