

Przepyszna kolorowa zapiekanka



LEONOWIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron świderek	1 1/2 szklanki
mozzarella	2 szt
pomidory z puszki lub koncentrat	1 puszka
bazylia świeża	1 pęczek
czosnek	2 ząbki
sól do smaku	
pieprz	
mięso mielone	250 g
pieczarki marynowane	300 g
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do blendera przełożyć 2 obrane ząbki czosnki, dodać pomidory z puszki- wraz z sokiem oraz umytą i osuszoną bazylią. Dokładnie zblendować tak aby powstał z tego sos. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Można oczywiście dodać więcej czosnku.
- KROK 2 Mięso mielone podsmażyć na odrobinie oleju. Dodać sól , pieprz. Pod koniec dodać odsączone z zalewy pieczarki i dokładnie wymieszać. Ściągnąć z gazu. Surowy makaron przełożyć do miski, zalać powstałym sosem, dodać mięso i wymieszać
- KROK 3 Przełożyć do żaroodpornego naczynia w którym będziemy zapiekać. Mozzarellę pokroić w plastry, ułożyć na wierzchu, przykryć kilkoma listkami bazylii.
- KROK 4 Zawinąć naczynie w folię aluminiową i zapiekać 30 minut w temp 180 stopni. Smacznego:)

