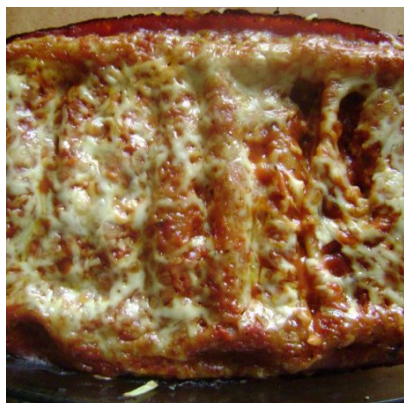


Zapiekanka z makaronu Cannelloni



BEATA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kg
cebula biała	1-2 szt
makaron Canneilioni	250 g
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
pomysł na Ratatuj z mięsm miel	1 opakowanie
sól do smaku	
tłuszcz do smażenia	1 łyżka
olej	1 łyżka
starte pieczarki	25 dkg
ser gouda	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone, pieczarki starte, cebulę drobno posiekaną usmażyć na gorącym tłuszczu. Dodać sól i pieprz do smaku.

Zimnym mięsem z pieczarkami i cebulą nadziewamy rurki makaronowe.

Przekładamy nadziane rurki do wysmarowanego olejem naczynia żaroodpornego.

Pomysł na ratatuj z mięsem mielonym wymieszać w 200 ml zimnej wody i zagotować - dodać do tego koncentrat pomidorowy i ponownie zagotować. Tym zalać wcześniej przygotowane rurki makaronowe i włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Przykryte zapiekać ok. 15 min. Potem posypać startym żółtym serem i ponownie zapiekać przez ok. 10 min.