

zapiekanka warstwowa



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Makaron kolanka	1 kilogram
mięso mielone wołowe	200 gram
pierś z kurczka	200 gram
pieczarki	200 gram
olej do smażenia	
sos boloński	2 opakowania
przyprawy	do smaku
ser żółty	100 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy, mięso mielone przyprawiamy i smażymy, filety kroimy w kostkę przyprawiamy i również obsmażamy. Pieczarki myjemy, kroimy w plastry, przyprawiamy i dusimy. Przygotowujemy sos według przepisu. Do naczynia żaroodpornego układamy 1/4 makaronu, mięso mielone i zalewamy 1/4 sosu. Następna część makaronu, pieczarki i sos, ponownie makaron, kurczak, sos, makaron i sos. Całość posypujemy startym serem. Zapiekamy 30 minut w 180 stopniach.