

zapiekanka z mięsem mielonym i makaronem penne



EWA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron penne	30 dag
mięso mielone wołowe	30 dag
cebula czerwona	5 dag
pieczarki	20 dag
pomidory	20 dag
sos boloński	
parmezan starty	
mozarella	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron zagotować. Mięso usmażyć, dodać trochę sosu bolońskiego, przyprawić przyprawą do mięsa mielonego Prymat. Cebulę i pieczarki pokroić w plastry i usmażyć. Do naczynia układać kolejno: ugotowany makaron posypyany parmezanem i zalany sosem boloński (ja używam takiego ze słóiczka), potem mięso mielone z pieczarkami i cebulą, na to parmezan i sos, na końcu pomidory posypane mozzarellą zalane sosem. Piec w temperaturze około 200 stopni, przez 40 minut.