

## Zapiekanka makaronowa



### KALUSIAA1989



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaronu</b>	250 g
<b>mięsa wieprzowego</b>	600 g
<b>żółtego sera</b>	150 g
<b>kostka mięsna</b>	1
<b>masła do formy</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć i pokroić na kawałki, rozgrzać odrobinę oleju na patelni, mięso podsmażyć na ostrym ogniu (by nie puściło soku), aby nabrało złotego koloru. Cebulę obrać i pokroić w kostkę - włożyć do mięsa i podrumienić. Zmniejszyć ogień i wlać 250 ml wody, dodać kostkę mięsną - dusić mięso przez 25 - 35 min. (do miękkości). Paprykę i cukinię umyć i pokroić w kostkę, podduśić na łyżce oleju ok. 5-7 min.

Ugotować makaron według wskazówek na opakowaniu, skracając czas gotowania o 5 min, przecedzić. Mięso (z odrobiną sosu, który powstał w trakcie duszenia) i duszone warzywa wymieszać z ugotowanym makaronem - włożyć do nasmarowanego masłem żaroodpornego naczynia, górę posypać startym serem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiekać w temperaturze 170 C ok. 20 min (do złotawego koloru sera). Pokroić na kawałki i podawać z zieleniną, można jeszcze połączyć sosem.