

Zapiekanka makaronowa z mielonym mięsem



80 min.



4 os.



495 kcal/os.



ok 2.40 zł/os.

Składniki

- łopatka wieprzowa zmielona w Delikatesach Centrum - 600 g
- makaron penne lub świderki - 300 g
- kapusta młoda - 1/2 szt.
- cebula - 1 szt.
- pomidor - 2 szt.
- oliwki - 1 słoik
- młoda marchewka - 2 szt.
- koperek - 1 pęczek
- mleko - 50 ml
- jajko - 2 szt.
- ser mozzarella - 200 g
- śmietanka 36% - 150 ml
- ostra papryka - 1/4 łyżeczki
- sól - 1/2 łyżeczki
- pieprz - 1/2 łyżeczki
- olej - 3 łyżki

Sposób przygotowania

Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie.

Kapustę opłucz, zdejmij wierzchnie liście, wytnij głąb i pokrój w paski. Cebulę obierz i drobno posiekaj. Pomidory sparz, obierz ze skórki i pokrój w kostkę. Marchewkę obierz, umyj i zetrzyj na tarce.

Na rozgrzanym oleju podsmaż mięso. Następnie dodaj cebulę, pokrojoną kapustę, marchewkę oraz pomidora i duś razem pod przykryciem około 10 minut. Dopraw do smaku solą, pieprzem i papryką w proszku. Na końcu dodaj oliwki i posiekany koperek i wymieszaj.

Mleko, jajka i śmietankę wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem. Do żaroodpornego naczynia włóż połowę makaronu, następnie połowę mięsa z warzywami. Zalej połową zalewy z mleka, jajek i śmietany i posyp połową startego sera. Następnie ułóż tak samo kolejną warstwę. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 170°C i piecz około 10 minut. Zapiekankę pokrój na kwadraty. Podawaj od razu po przygotowaniu. Smacznego!