



przepisy.pl

Mięso mielone zapiekane z makaronem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 400 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- margaryna - 2 łyżki
- mleko - 250 mililitrów
- woda - 750 mililitrów
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- starty żółty ser - 120 gramów
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- olej - 20 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W garnku połącz mleko z wodą i margaryną. Dodaj zawartość opakowania Naturalnie Smaczne Knorr, makaron oraz przyprawy. Całość zagotuj.
2. Na patelni podsmaż posiekaną cebulę i czosnek.
3. Gdy zrobią się rumiane, dodaj mielone mięso i smaż całość, aż większość płynu odparuje.
4. Dodaj odcedzoną kukurydzę i kontynuuj smażenie.
5. Przełóż makaron wraz z sosem do naczynia żaroodpornego.
6. Na wierzchu nałóż usmażone mięso. Całość zasyp dokładnie tartym serem. Piecz w temperaturze 180 °C przez 20-25 minut. Podawaj posypane posiekanym szczypiorkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl