



przepisy.pl

Zapiekanka z mięsem mielonym i filetem z kurczaka



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- filet z kurczaka - 2 sztuki
- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- makaron rurki - 250 gramów
- śmietana kremówka 30 % - 1 opakowanie
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 2 opakowania
- ser żółty - 150 gramów
- czosnek granulowany - 1 łyżka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- olej

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente, odcedź.
2. Mięso mielone dopraw przyprawami i mieszaj, filety pokrój w paseczki, sosy zmieszaj ze śmietaną.
3. W naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem ułóż połowę ugotowanego makaronu, dodaj pokrojone filety.
4. Ułóż ciekłą warstwę części makaronu a następnie nałóż mięso mielone. Zalej 2/3 przygotowanego sosu.
5. Dodaj pozostałą część makaronu i całość zalej resztą sosu. Ser zetrzyj na grubych oczkach i posyp na wierzch. Całość piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 70 minut.

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