



# Grecka zapiekanka

przepisy.pl



## Składniki:

- makaron penne - 400 gramów
- starty żółty ser - 400 gramów
- mięso mielone np. wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- pomidory krojone z puszki - 2 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- cebula duża - 1 sztuka
- oliwa - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- cukier - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr - 1 sztuka**

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

 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Makaron gotujemy w osolonej wodzie.
2. Mięso, posiekaną cebulę i czosnek podsmażamy na oliwie, dodajemy pomidory, liście laurowe, sól, pieprz, cukier i kosteczkę pietruszkową. Gotujemy na małym ogniu około 20-25 minut, dopóki sok pomidorowy nie odparuje.
3. W naczyniu żaroodpornym umieszczamy połowę makaronu, na nim układamy połowę żółtego sera i mięso. Przykrywamy pozostałym makaronem i posypujemy serem.
4. Pieczemy pod przykryciem 45 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)