



przepisy.pl

Makaron nadziewany mięsem mielonym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron duże muszle - 500 gramów
- mięso mielone wieprzowe - 300 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 5 łyżek
- ser żółty, np. gouda - 200 gramów
- woda - 400 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj tak, aby był lekko twardawy, najlepiej według wskazówek na opakowaniu producenta. Następnie odcedź go i odstaw na bok.
2. W rondlu podsmaż posiekaną cebulę wraz z czosnkiem. Po chwili dodaj mięso mielone i całość smaź przez kilka minut.
3. Gdy większość płynu wyparuje z mięsa, dopraw je według uznania i przełóż do miski.
4. Gdy mięso ostygnie, wymieszaj je ze startym serem, aby powstał farsz.
5. Farsz nakładaj do makaronowym muszelek, które następnie układaj w szerokim naczyniu żaroodpornym.
6. Fix Knorr wymieszaj z 400 ml wody, zagotuj i zalej nim makaron. Całość wstaw do piekarnika rozgrzanego do 160 °C i piecz przez 20 minut.

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