



Makaron z cukinii zapiekany z pulpecikami w sosie śmietanowo-koperkowym

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 300 gramów
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- koperek - 1 pęczek
- cukinia - 2 sztuki
- śmietana - 100 mililitrów
- pomidory malinowe - 150 gramów
- olej do smażenia - 3 łyżki
- szalotka - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Parmezan (lub inny twarde ser) - 50 gramów
- bułka tarta typu panco – lub inna zwykła tarta bułka - 50 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Cukinie umyj, pokrój w cienkie paski lub używając specjalnej tarki – mandoliny z odpowiednimi nożami, pokrój w długi makaron.
2. Mięso mielone pomieszaj z przyprawą do mięsa mielonego, nada ono kotlecikom odpowiedniego smaku. Z doprawionego mięsa uformuj jak najmniejsze kulki, obsmaż je na patelni przełóż na bok.
3. Na tej samej patelni podsmaż pokrojoną w paseczki cebulę i posiekany czosnek, wlej pół szklanki wody, dodaj śmietanę i posiekany koperek, wrzuć na powrót mięsne kulki, całość chwilę gotuj, dodaj pokrojoną wcześniej cukinię i pomidorki przekrojone na pół. Wszystko razem chwilę zamieszaj, tak aby cukinia zmiękła.
4. Gotową potrawę przełóż do odpowiedniego naczynia, posyp z wierzchu tartym serem wymieszanym z bułką i zapiecz na złoty kolor około 5 minut pod górną grzałką piekarnika.

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