



przepisy.pl

Zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 250 gramów
- makaron rurki - 250 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- cebula - 2 sztuki
- starty żółty ser - 250 gramów
- kukurydza w puszcze - 200 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- majonez - 2 łyżki
- śmietana 12% - 250 mililitrów
- posiekany czosnek - 0.5 sztuk
- oregano - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Gotujemy makaron w osolonej wodzie al dente. Kroimy pieczarki, cebule i paprykę. Robimy tzw. farsz: mięso smażymy na oleju, dodajemy do tego cebule, pieczarki i wsypujemy pół paczki przyprawy gyros. Wszystko razem smażymy przez około 15 minut.
2. Następnie robimy sos czosnkowy. Wlewamy całość śmietany do miseczki, dodajemy 2 łyżki czubate majonezu, pół główki wyciśniętego czosnku (można dodać więcej w zależności od smaku), oregano lub bazylię, cukier i sól. Wszystko razem mieszamy i wkładamy do lodówki na ok. 10 minut.
3. Przygotowujemy jedno naczynie żaroodporne, smarujemy je wewnątrz masłem lub margaryną. Na spód kładziemy makaron tak aby dno było całe zakryte i polewamy sosem czosnkowym. Na to kładziemy już gotowy farsz, kukurydzę i paprykę. Znowu polewamy sosem czosnkowym. Następnie znowu kładziemy makaron, robimy tak, aż skończą się nam wszystkie składniki. Na samą górę dodajemy starty ser. Wkładamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy przez około 20-30 minut.

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