



przepisy.pl

Zapiekanka ze spaghetti

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz
- jajko - 1 sztuka
- pomidory - 4 sztuki
- sól
- makaron spaghetti - 500 gramów
- mięso mielone - 1 kilogram
- papryka mielona
- słodka śmietana - 250 gramów
- ketchup - 0.75 opakowań
- czerstwa bułka - 0.5 sztuk
- ser gouda - 200 gramów
- ser topiony - 200 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron spaghetti ugotuj wg opisu na opakowaniu.
2. Do mięsa dodaj jajko, namoczona bułkę oraz przyprawy. Wymieszaj.
3. Ugotowany makaron przełóż na natłuszczoną blachę.
4. Polej ketchupem i nałóż mięso.
5. Pomidory pokrój w plastry i połóż na mięsie, całość zalej śmietaną z serkiem topionym.
6. Na koniec posyp startym żółtym serem i wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni i piecz przez 60 minut.

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