



Zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym

 dorotaR

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

mięso mielone - 50 dag

makaron gruby np. penne - 30 dag

cebula - 1 szt.

czosnek ząbek - 1 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

oliwa - trochę

słodka papryka - do smaku

zioła prowansalskie - do smaku

ser żółty - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebule obrać, posiekać i zeszklić na oliwie. Do zeszkłonej cebuli dodać mięso mielone i przesmażyć aż straci surowość. Dodać do niego przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku oraz przyprawy: sól, pieprz, paprykę, zioła. Wymieszać. Makaron ugotować półtwardo (to ważne) w dużej ilości osolonego wrzątku zgodnie z przepisem na opakowaniu. Odcedzone makaron wymieszać z mięsem i przełożyć do wysmarowanego oliwą naczynia żaroodpornego. Wierzch posypać startym serem żółtym. Zapiekać 30 min w 180st.