Makaron dyniowy zapiekany z mięsem i serem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- mięso gotowane z kurczaka - 25-30 dag
- boczek wędzony - 5 dag
- por średni - 1 szt.
- pieczarki - 10 dag
- jajko - 1 szt.
- śmietana - 3-4 łyżka
- olej - 1 łyżka
- smalec - 1 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- szczypior siekany - 3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- przyprawa do zup w płynie - do smaku
- dynia makaronowa - 1/2 kg

Dodatkowe info:

Zapiekankę z makaronu dyniowego podawać z sosem pieczarkowym lub grzybowym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oczyszczoną z nasion dynię ułożyć na blaszce i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec przez 25 minut w temp 180 stopni, ostudzić.

KROK 2: Widelcem wydrążyć makaron, wymieszać z posiekanym szczypiorem, szczyptą soli i pieprzu.

KROK 3: Na rozgrzanym smalcu podsmażyć pokrojony w kostkę boczek, posiekany por, czosnek i pieczarki.

KROK 4: Wymieszać z pokrojonym w kostkę mięsem, doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do zup w płynie.

KROK 5: Naczynie żaroodporne posmarować olejem, wyłożyć połowę makaronu dyniowego.

KROK 6: Następnie wyłożyć farsz z mięsem.

KROK 7: Przykryć pozostałym makaronem.

KROK 8: Śmietanę wymieszać z jajkiem, pieprzem i startym żółtym serem, zalać zapiekankę.

KROK 9: Wstawić do piekarnika i piec około 20 minut w temp 190 stopni.