Makaron z mielonym mięsem i żółtym serem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- makaron wstążki - 35 dag
- mięso mielone z łopatki wieprz - 1/2 kg
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbek
- olej - 5 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
- pomidory z puszki krojone - 1 szklanka
- zioła prowansalskie - 2 łyżeczka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- przyprawa do zup w płynie - do smaku
- ser żółty starty - 15 dag

Dodatkowe info:

Makaron z mięsem i serem to smaczne i bardzo sycące danie. Można go przygotować wcześniej a następnie odgrzać.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanym oleju zeszklić posiekaną cebulę i czosnek, dodać mięso i razem podsmażyć około 10 minut.

KROK 2: Następnie dodać koncentrat pomidorowy.

KROK 3: Zmiksowane pomidory z puszki, zioła prowansalskie, przyprawy.

KROK 4: Wymieszać i dusić około 20 minut.

KROK 5: Makaron ugotować w wodzie z dodatkiem soli, odcedzić, połączyć z mięsem, wymieszać, doprawić do smaku. Gorący wyłożyć na talerze, posypać żółtym serem, podawać.