



Zapiekanka makaronowa

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

makaron nitki - 300 g

pomidorki koktajlowe - 200-250 g

mięso ugotowane - 0,5 kg

ser żółty starty - 100 g

koncentrat pomidorowy - 4-5 łyżka

cebula - 1-2 szt.

jajka - 2 szt.

masło lub margaryna - 2 łyżka

sól, pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drobno posiekaną cebulę zrumienić na łyżce masła, dodać koncentrat pomidorowy, wymieszać i chwilę podsmażyć. Gotowane mięso przepuścić przez maszynkę, połączyć z cebulą i przecierem, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Makaron ugotować al'dente w osolonej wodzie, odcedzić, przelać zimną wodą. Wymieszać z roztrzepanymi jak na jajecznicę jajkami. Połowę makaronu wyłożyć do posmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego. Na makaron wyłożyć 2/3 farszu, przykryć pozostałym makaronem. Pozostały farsz wyłożyć na wierzch, posypać startym żółtym serem i ozdobić pomidorami koktajlowymi. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Zapiekać w temp 180-190 stopni około 20-30 minut.