



Zapiekanka makaronowa z mięsem mielonym

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- mielone mięso wieprzowe - 600 g
- makaron penne - 400 g
- pieczarki - 500 g
- cebula - 3 szt.
- ząbki czosnku - 2 szt.
- ser żółty - 300 g
- puszka pomidorków cherry - 1 szt.
- suszona bazylija i oregano - 1 łyżka
- olej do smażenia - trochę
- sól morską, pieprz, cukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy poszczególne składniki. Mięso mielimy. Pieczarki obieramy i kroimy w plastry, a cebulę w piórka.

Na patelni podsmażamy cebulę przyprawioną solą i szczyptą cukru, a następnie wyciskamy przez praskę 2 ząbki czosnku oraz dodajemy pieczarki. Chwilę razem smażyjemy.

KROK 2: Na patelni przesmażamy mielone mięso, doprawiamy solą i pieprzem. Następnie dodajemy pomidory z puszki oraz przesmażoną cebulkę z pieczarkami i wszystko dalej razem dusimy. Mięśny sos doprawiamy bazylią, oregano, solą i pieprzem.

W lekko osolonej wodzie gotujemy makaron, odcedzamy.

Na dno naczynia żaroodpornego wykładamy makaron, następnie masę mięsną. Całość przykrywamy plastrami żółtego sera.

Zapiekankę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy ok 25 minut, aż ser się roztopi i lekko zarumieni.