

Makaron z mięsem i serem



Autor: **kuchareczka89**
Przepisów: **33** Ocena: **1384**

1-2 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- Makaron łazanki, 200g
- Ser, 250g
- pierś z kurczaka
- 1-2 kawałki kiełbasy, np. śląskiej
- 2 parówki drobiowe
- Koncentrat pomidorowy, 2 łyżeczki
- Musztarda, 1 łyżeczka
- Przyprawy: pieprz, papryka czerwona, ulubione zioła
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka, kiełbasę i parówki kroimy w małą kosteczkę. Cebulę obieramy i również kroimy w małą kosteczkę. Wszystko razem podsmażamy na odrobinie oleju. W międzyczasie gotujemy makaron.
- 2 Gdy mięso będzie miękkie a cebulka podduszona, dodajemy koncentrat i musztardę. Mieszymy dokładnie i jeszcze chwilę zostawiamy na ciepłym palniku.
- 3 Ser trzemy na tarce o małych oczkach. Makaron(jeszcze ciepły) i podsmażone mięso przetrzucamy do miski i mieszamy. Przyprawiamy do smaku pieprzem, papryką czerwoną i ziołami. Na koniec dodajemy ser i mieszamy tak, by delikatnie się rozpuścił. Następnie przekładamy wszystko do naczynia żaroodpornego i wstawiamy do rozgrzanego do 180°C piekarnika na 10 min.
- 4 Makaron najlepiej smakuje gorący, prosto z piekarnika :) Możemy zamiast kiełbasy użyć resztek wędliny, w ten sposób "czyszcząc" lodówkę ;) Możemy dodać też pieczarki, jeszcze bardziej urozmaicą smak potrawy :) Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: