

Zapiekanka makaronowa



Autor: **agulam22**

Przepisów: **105** Ocena: **6847**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makaron świderki, 300g
- brukselka, 250g
- cebula, 2 szt
- frankfurterki, 5 szt
- olej, 2 łyżki
- mąka kukurydziana, 1-2 łyżki
- koncentrat pomidorowy, 0k 5-7 łyżek
- kostka mięsna, 1 szt
- oregano lub zioła prowansalski, 1 łyżeczka
- pieprz, do smaku
- ser żółty, 150g

Sposób przygotowania:

- 1 -makaron ugotować na na pół twardo,brukselkę ugotować i pokroić na połówki,frankfurterki pokroić w plasterki i podsmażyć na oleju z cebulą pokrojona w kostkę -przygotować 0.5 litra zimnej wody ,następnie wymieszać ja z mąką kukurydziana i zagotować z dodatkiem kostki mięsnej ,często mieszając,później dodać koncentrat pomidorowy i oregano,pieprz -do wysmarowanego masłem naczynia żaroodpornego wsypujemy makaron wymieszany z brukselka i frankfurterkami i startym żółtym serem,następnie zalewamy to gorącym sosem pomidorowym -zapiekamy ok 30 minut w tem. 200st (polecam w czasie zapiekania raz przemieszać całość) Smacznego!!!!

Twoje notatki do przepisu: