

---

# Zapiekanka z mięsa i makaronu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4992 razy.

## SKŁADNIKI

\* 50 dkg mielonej wieprzowiny

\* 50 dkg ugotowanego makaronu

\* 1 łyżki masła

\* 2 cebule

\* 4 jajka

\* 125 ml śmietany

\* 5 dkg żółtego sera

\* czerstwa bułka

\* pieprz i sól

\* pęczek natki pietruszki

\* Zmielone mięso wymieszać z wcześniej namoczoną w wodzie i odsączoną bułką oraz posiekaną cebulą, pieprzem i solą. \* Makaron wymieszać z dwoma roztrzepanymi jajkami.

\* W żaroodpornym naczyniu układać warstwami makaron i mięso. Posypywać posiekaną natką i cebulą. Dodać masło. Pierwszą i ostatnią warstwą powinien być makaron.

\* Potrawę zapiekać przez pół godziny w przykrytym naczyniu.

\* Następnie polać śmietną wymieszaną z 2 jajkami.

\* Posypać startym serem i zapiekać (tym razem bez przykrycia) przez 20 minut.

Źródło: Telegazeta TVP2