

Pieczone ziemnaczki

data aktualizacji: 2021.02.22 autor: Redakcja



Składniki

Makaron muszelki

Pomidory krojone, np. marki Sandra

Pieczarki, np. krojone marki Sandra

Ser mozzarella

Mięso mielone wołowe

Pomidorki koktajlowe

Natka pietruszki

Cebula

Czosnek

Bazylia

Oliwa

Sól, pieprz do smaku

Przygotowanie

Na oliwie podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, czosnek i mięso. A jeśli masz świeże pieczarki, to dodaj także pieczarki.

Kiedy się zarumienia, dodaj pomidory z puszki, pieczarki ze słoika (jeśli ich używasz) natkę i dopraw bazylią, solą i pieprzem do smaku.

Makaron ugotuj w osolonej wodzie przez połowę czasu, jaka jest podana na opakowaniu.

Do naczynia żaroodpornego wrzuć warstwę makaronu, na to warstwę sosu i sera - tak do wyczerpania składników.

Na wierzch połóż pokrojone pomidorki koktajlowe.

Zapiekaj przez ok. 15 minut.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37900-pieczzone-ziemnaczk>