

## 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 zarumienią, 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>