



www.pwker.pl

Zapiekanka makaronowa



Szybki i smaczny obiad? Zapiekanka makaronowa sprawdzi się w tym temacie najlepiej. Lista składników jest dość długa, ale uwierzcie nam – przekłada się na wyborny smak.

SKŁADNIKI:

- 500 g mięsa wieprzowego (karkówka, szynka lub łopatka)
- 500 g grubego makaronu (np. penne lub farfalle)
- 4 łyżki mąki
- 2 duże marchewki
- 1 duża cebula
- kartonik sosu pomidorowego
- 4 łyżki śmietany 18%
- 2 łyżeczki ziół prowansalskich
- szklanka wody
- szklanka tartego żółtego sera
- tłuszcz do smażenia
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Makaron ugotować al dente i ułożyć w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym. Mięso pokroić w drobną kostkę i obtoczyć w mące. Obsmażyć na złoty kolor na dobrze rozgrzanej patelni. Dodać drobno pokrojoną cebulę i marchewkę rozdrobnioną w kostkę. Podsmażyć razem ciągle mieszając, aż warzywa lekko zmiękną. Zalać wodą, dodać przyprawy i dusić razem pod przykryciem przez ok 10 minut. Dodać sos pomidorowy i gotować przez kolejne 5 minut. Kilka łyżek sosu przełożyć do miski i wymieszać razem ze śmietaną. Wymieszać z gotującym sosem, ciągle mieszając. Kiedy zgęstnieje połączyć nim wcześniej przygotowany makaron. Na wierzchu posypać żółtym serem i piec przez ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (aż ser ładnie się przyrumieni).