

Makaron z mielonym, serem i smietana.

Autor: **airin2007**Przepisów: **37** Ocena: **704**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- makaron rurki, 320gram
- mięso mielone, 200gram
- pomidory, 2 średnie
- ser wedzony, 100gram
- śmietana jogurtowa, 4 łyżki
- masło, 20gram
- sól piepsz, do smaku
- świeża bazylija, do smaku i dekoracji
- cebula, połowka

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy al dente. Na patelni wrzucamy masło, dodajemy pokrojoną na kosteczkę cebulę, mięso mielone i przesmażamy ok 5 minut na dużym ogniu. Następnie dodajemy pokrojone na kostkę pomidory i pozostawiamy na małym ogniu przez 15 minut. Solimy i piepszymy dodajemy śmietanę, ser wedzony i bazylię gdy całość lekko się zagotuje dodajemy makaron, mieszamy podajemy przystrojone listkiem bazyli. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: