

Makaron zapiekany z mięsem i warzywami



Autor: **celina008**
Przepisów: 2 Ocena: 49



5-6 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- mielone mięso, 50 dag
- makaron muszelki, 1 op
- mrożone warzywa na patelnię, 1 op
- przyprawa kebab-gyros, 1 op
- majeranek, płaska łyżeczka
- zioła prowansalskie, szczypta
- sól, pieprz, do smaku
- olej, łyżka
- brokuły i kalfior, po parę różyczek
- ser żółty, 15dag

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso mieszamy z przyprawą kebab-gyros, majerankiem i ziołami prowansalskimi. Smażymy na oleju.
- 2 Makaron gotujemy, odcedzamy. Warzywa (na patelnię) rozmrażamy na patelni.
- 3 W naczyniu żaroodpornym układamy kolejno warstwy: mięsa makaronu i warzyw na sam wierzch kładziemy (wcześniej delikatnie odgotowane) różyczki brokułu i kalafiora, na warzywa posypujemy ser żółty. (można połączyć ewentualnie śmietanką do zup i deserów)
- 4 Zapiekamy ok. 20 min. w piekarniku nagrzanym do temp. 200°C

Twoje notatki do przepisu: