

Muszelki z mięsem mielonym i pieczarkami

Autor: **Naj**Przepisów: **1732** Ocena: **14719**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 30 dag mięsa mielonego z łopatki wieprzowej
- 30 dag pieczarek
- 15 dag plasterków boczku lub szynki
- 25 dag drobnego makaronu
- np. muszelek
- 2 słodkie cebulki
- 5 dag masła
- 20 ml śmietany kremówki
- 1 łyżka keczupu
- 15 dag startego parmezanu lub twardego żółtego sera
- po 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- rozmarynu i kurkumy
- sól
- pieprz
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki umyj i osusz. Pokrój na półplasterki i wrzuć na suchą, rozgrzaną patelnię. Gdy się przyrumienią, dodaj łyżeczkę masła i podduś 2 min. Posól do smaku.
2. Pieczarki przełóż do miseczki i na tej samej patelni rozgrzej łyżkę oleju.
3. Podsmaż mięso i drobno posiekane cebulki. Po 5 minutach dodaj keczup i przyprawy. Wymieszaj z pieczarkami i wyłącz gaz.
4. Makaron ugotuj zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. Wymieszaj go ze śmietaną, serem i pokrojonym w kosteczkę boczkiem. Naczynie do zapiekania wysmaruj masłem. Wyłóż mięso a na wierzchu makaron.
5. Piecz pod przykryciem 20 min w 180o. Ok. 5 min przed końcem pieczenia odkryj naczynie.

Źródło: Naj

Twoje notatki do przepisu: