

Penne z pieczonymi pomidorami i klopsikami z salami



Autor: **biurwa**
Przepisów: **144** Ocena: **3820**

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- pełnoziarnisty makaron penne, 1/2 paczki
- mięso mielone, 1/2 kg
- salami, 10 plasterków
- jajko, 1 szt.
- ostra papryka, sól, pieprz,, szczypta
- kasza manna, ok 2 -3 łyżki
- woda, 1-2 łyżki
- pomidory małe, 8 sztuk
- duża czerwona papryka, 1 szt.
- czosnek, 2 ząbki
- bazylija, oregano, cukier, szczypta
- sól, pieprz, szczypta
- ser żółty, 2-3 łyżki
- oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 Klopsiki: mieszamy drobno pokrojone salami, mięso mielone, kasze manną, ostrą paprykę, sól, pieprz, jajko oraz woda. Formujemy małe klopsiki układamy na brytfance i pieczemy w piekarniku przez 30 minut na 180 stopni.
- 2 Warzywa: Pomidory kroimy w ćwiartki, paprykę w kostkę, układamy na brytfance posypujemy bazylią z oregano, solą, pieprzem, oraz cukrem, dodajemy czosnek w łupinkach, wszystko skrapiamy trochę oliwą, delikatnie mieszamy i wkładamy do piekarnika (ku klopsikom) na 15minut na 180 stopni.
- 3 Makaron gotujemy w lekko osolonej wodzie i cedzimy.
- 4 Gdy warzywa są już upieczone, najpierw wyciskamy czosnek z łupinki i miażdżymy go widelcem, następnie mieszamy z ugotowanym makaronem, dodajemy resztę warzyw, wraz z sosikiem który nam powstał podczas pieczenia, oraz część upieczonych klopsików (resztę klopsików po ostudzeniu zamrażamy). Makaron z warzywami i mięsem mieszamy, tuż przed podaniem posypujemy tartym serem i jeszcze raz dokładnie mieszamy.

Twoje notatki do przepisu: