

Zapiekanka z cukinią, pomidorami, mięsem mielonym i makaronem.



Autor: **NiewPoint**
Przepisów: **8** Ocena: **74**



5-6 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- Makaron świderki 0,5 opakowania
- Mięso mielone 500 g
- Cukinia 1 szt. średniej wielkości
- Czosnek
- Cebula biała 2 szt.
- Pomidor 3szt.
- Ser Gouda 400 g
- Bazylia
- Sól
- Pieprz
- Woda lub bulion
- Jogurt naturalny
- Ketchup
- Jajko 1 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Podsmażamy mięso mielone na rozgrzanym oleju, wraz z cebulą pokrojona w kostkę i czosnkiem drobno pokrojonym. Doprawiamy solą i pieprzem (dowolnymi przyprawami, które lubimy). nie musimy odstawiać, aby ostygło.
Ponieważ będziemy jeszcze je zapiekać, to możemy je tylko lekko przyrumienić.
- 2 Do naczynia żaroodpornego sypimy na dno makaron, nakładamy na to warstwę mięsa. Następnie warstwę pokrojonej w kostkę cukinii.
- 3 Jogurt naturalny mieszamy z ketchupem, dodajemy posiekaną bazylię, doprawiamy solą i pieprzem oraz innymi lubianymi przyprawami. Wbijamy jajko i wszystko mieszamy do spójnej konsystencji. Zalewamy tym całą warstwę cukinii.
- 4 Kroimy pomidory w plastry i układamy następną warstwę na cukinii.
- 5 Ścieramy ser na większych oczkach, zasypujemy całość serem, zalewamy wodą, tak aby makaron mógł również się zagotować, wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 st. C i zapiekamy wszystko do momentu zmiękczenia się makaronu i obserwując, aby ser się zbyt mocno nie przypiekł. Możemy również zmniejszyć później temperaturę, która uratuje danie przed zbyt mocnym spieczeniem.
- 6 Smacznego!!

Twoje notatki do przepisu: