

Zapiekanka makaronowa

data aktualizacji: 2019.09.22 autor: Redakcja



Składniki:

- 500 g mielonego mięsa z piersi kurczaka
- 300 g dyni
- 120 g makaronu pełnoziarnistego
- 2 jajka
- 400 ml mleka
- 2 łyżki tartego parmezanu
- 4 ząbki czosnku
- przyprawy: sól, pieprz czarny i biały, bazylia, oregano, chili, gałka muskatołowa

Przygotowanie:

Dynię obrać ze skórki, oczyścić z nasion i pokroić w małą kostkę. Makaron ugotować al dente. Mięso przyprawić białym pieprzem, bazylią, oregano, solą i obsmażyć na patelni. Dodać dynię, trochę wody, wymieszać i dusić około 15 minut, aż dynia zmięknie. Kontrolować, by danie się nie przypaliło, w razie czego dolać trochę wody.

Wymieszać mleko z jajkami, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, sól, świeżo zmielony czarny pieprz, gałkę muskatołową i 2 łyżki tartego parmezanu.

Na patelnię z mięsem dodać makaron i wymieszać. Przełożyć do naczynia żaroodpornego i zalać zrobionym wcześniej sosem z mleka i jajek. Zapiekać w 180°C około 15 minut, do zarumienienia wierzchu zapiekanki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33307-zapiekanka-makaronowa>