

zapiekanka z fasolą

Przepis dodany przez użytkownika modzianka

smaczne lecz dosyc tuczące

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron świderki - 30 dag
- czerwona fasola - 0,5 puszka(i)
- kukurydza - 0,5 puszka(i)
- mięso mielone drobiowe - 20 dag
- cebula - 1 szt.
- mały karton sosu pomidorowego - 1 szt.
- ser żółty - 10 dag
- zioła prowansalskie i bazylija -

Etapy przyrządzania:

1. makaron ugotuj na półtwardo, odcedz. kukurydze i fasolę osącz. mięso podsmaż z posiekana cebula, ziołami prowansalskimi i przyprawami, wlej sos pomidorowy, wymieszaj. Makaron połącz z mięsem, fasolą i kukurydzą, posyp startym żółtym serem. zapiekaj 35 min w temp 180 stopni, udekoruj bazylija

