

Orzechowa zapiekanka

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na pyszny obiad :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron świderki ugotowany - 40 dag
- mięso mielone - 3/4 kg
- celula w kostkę - 1 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- seler starty na tarce - 1 szt.
- przecier pomidorowy - 1/2 szkl.
- sos sojowy - 2 łyżka(i)
- orzeszki ziemne - 10 dag
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebule z miesem krótko smazymy na oleju, dodajemy przecier, sos sojowy i seler. Dobrze mieszamy i przyprawiamy. Masę mięsną pieczemy w żaroodpornej formie 25 min w 200 stopniach. Makaron mieszamy z orzeszkami i łyżką oleju, nakładamy do masy mięsnej, pieczemy jeszcze 10 min. Możemy posypać żółtym serem.

