

„LAZANIA”- ZAPIEKANKA

- 1 OPAKOWANIE- 0,5 KG MAKARONU WSTĄŻKI
- 0,5 KG PIECZAREK
- 0,5 KG MIĘSA MIELONEGO
- 1 ŚMIETANA
- 20- 30 DKG ŻÓŁTEGO SERA
- 2 CEBULE
- 1 ŁYŻKA MĄKI
- SÓL, PIEPRZ, PAPRYKA W PROSZKU, WEGETA
- KONCENTRAT POMIDOROWY- SŁOICZEK
- KECZUP- 4 ŁYŻKI



POTRZEBNE BĘDĄ: DESKA DO KROJENIA, NÓŻ, TARKA DO SERA, NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA, GARNEK, PATELNIĄ I OCZYWIŚCIE FARTUCH OCHRONNY

1. GRZYBY ORAZ CEBULĘ ZETRZEĆ NA TARCE O GRUBYCH OCZKACH- USMAŻYĆ.
2. USMAŻONE GRZYBY ZALAĆ ŚMIETANĄ ZMIESZANĄ Z ŁYŻKĄ MĄKI- DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM.
3. MIĘSO MIELONE USMAŻYĆ, DODAC POSZATKOWANĄ CEBULĘ- SMAŻYĆ JESZCZE OK 3 MINUTY.
4. DO MIĘSA MIELONEGO DODAC: PIEPRZ, SÓL, PAPRYKĘ, WEGETĘ, PRZECIER POMIDOROWY I KECZUP.
5. UGOTOWAĆ MAKARON WG PRZEPISU NA OPAKOWANIU.
6. UKŁADAĆ ZAPIEKANKĘ W NACZYNIU ŻAROODPORNYM WARTSWAMI:
 - MAKARON
 - MIĘSO
 - MAKARON
 - GRZYBY
 - STARTY SER
7. ZAPIEKAĆ W PIEKARNIKU W TEMPERATURZE 180 STOPNI C PRZEZ 30- 40 MINUT.

