

Pieczeń z makaronem rurki

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 13 Stycznia 2014r. o 23:19

Tagi: [makaron](#) [mięso](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowina - mięso mielone	1	kg	mięsa
jajo kurze	4	szt.	nabiał
bułka zwykła	3	szt.	dodatki
przyprawa do mięsa mielonego	1	szt.	przyprawy i zioła
mleko	0,5	szklanka	nabiał
tymianek suszony	1	szczypta	przyprawy i zioła
makaron rurki kolorowy	0,5	opakowanie	dodatki

Opis

Makaron gotujemy al dente

Sól, pieprz, tłuczone ziele angielskie, suszony tymianek
mięso wkładamy do miski, wbijamy do środka 4 jajka,
dodajemy podsmażoną

cebulę oraz odciśnięte bułki (namoczone w ciepłym mleku
lub mleku z wodą).

Całość doprawiamy i pół masy wkładamy do nasmarowanej
tłuszczem formy

keksowej. Układamy kolorowy makaron rurki i przykrywamy
druga połowa masy.

Pieczeń wstawiamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy
przez 45-60 minut.



Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cena:

Liczba kalorii: