

makaroni iz pećnice



Ali ja sam svoj problem sa time što ću kuhati riješila i sada ću ti reći kako. Naravno da ću ti napisati recept za ove super jednostavne makarone iz pećnice ali ajmo prvo riješiti vječno pitanje. Zapravo mi je sada jednostavno, sada kao da sam na nekoj tomboli izvučem meso iz skrinje, pa to isto meso iskombiniram sa namirnicama što imam doma.

Ovaj puta sam namjerno kupila mljeveno meso jer sam baš to htjela kuhati. A za ovo jelo ti treba

500g mljevenog mesa po tvom izboru

400g @koleda_tjestenina makarona

1 luk

2 reznja češnjaka

1dcl pasirane rajčice

1 čaša vode

Miks povrća po tvom izboru ili radi bez

180g kiselog vrhnja

1 jaje

Zacini po želji kod mene su to sol, papar, češnjak u prahu, ružmarin, crvena paprika, peršin.

U videu vidiš postupak, izdinstas luk i češnjak, dodaš meso i začine, dinstas. Zaliješ rajčicom i vodom. Krckas 1 sat. Skuhas makarone da budu al dente. Pomijesas sve zajedno. Zaliješ izmucenim jajem i vrhnjem, ne zaboravi začiniti vrhnje i jaje. Zapeces na 220 stupnjeva oko 10-15 minuta.

Dobar ti tek

Piši mi u komentar što ćeš danas kuhati ☐

#makaroni#koledatjestenina#mljevenomeso#idejazarucak