

# Rurki z mięsem mielonym w sosie pomidorowym

**Czas wykonania:** 1 h **Ilość porcji:** 18 sztuk (4 - 6)

## **Składniki:**

- 18 sztuk makaronu w kształcie rurki
- 50 g sera mozzarella tartego
- 300 g passaty pomidorowej
- 1 łyżka oliwy

## **Farsz:**

- 400 g mięsa mielonego
- 400 g passaty pomidorowej
- 100 g sera mozzarella tartego
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka oregano
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu



## **Przygotowanie:**

Mięso zmielić lub kupić gotowe mielone. Dodać 100 g sera, 400 g sosu pomidorowego oraz przyprawy i dokładnie wymieszać.

Suchy makaron nafaszerować i przełożyć do wysmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego. Polać rurki resztą sosu, tak aby dokładnie przykryć makaron i całość posypać serem.

Piec przez 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.