

Makaron z kotlecikami



Do tego dania wykorzystałam kotleciki mielone z tego przepisu: [Mielone mięsno-warzywne](http://marta.kolonia.gda.pl/kuchnia). Oczywiście można użyć zwykłego mielonego mięsa i warzyw lub samego tylko mięsa, wedle upodobań. U nas było dziś na szybko i prościutko, czyli obiad z resztek.

Składniki:

- trzy kotleciki mielone (ok. 100g)
- makaron rurki lub świderki (ok. 2-3 dużych garści)
- trochę wody (ja użyłam sosu, który wytworzył się z powyższych kotletów)
- 2 duże plastry ostrego żółtego sera (u nas był Massdammer z dziurami)

Wykonanie:

1. Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu, odcedzić.
2. Kotleciki rozdrabniamy i wrzucamy na rozgrzaną patelnię. Dolewamy 3-4 łyżki sosu, w którym leżały kotlety. Jeśli używamy mięsa mielonego bez uprzedniego przetworzenia, trzeba je podsmażyć na odrobinie oleju.
3. Wrzucić na patelnię makaron, przesmażyć razem.

4. Ser porwać na kawałki i obłożyć makaron. Zostawić na chwilę, po czym przemieszać. Podawać gorące.