Макаронная запеканка с говядиной

Что нужно:

- говядина - 1 кг;
- макароны - 400 г;
- яйца - 4 шт;
- молоко - 1 стакан;
- слив. масло - 100 г;
- панировочные сухари - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем макароны в подсоленной воде 10 минут;
2. Смазываем форму для запекания сливочным масло, посыпаем сухарями, выкладываем в неё наши макароны и заливаем их взбитыми яйцами;
3. Нарезаем говядину кубиками, выкладываем на макароны, перчим и заливаем молоком. Запекаем 1 час при 200 градусах.