

Zapiekanka mięsno-warzywna



Autor: **Afrulu**

Przepisów: **18** Ocena: **481**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mięso mielone, obojętnie jakie,, 1 kg.
- cukinie, 3-4 szt zależy od wielkości.
- pomidory, 3-4
- cebula, 1 duża
- łyżka oliwy, sól, pieprz, oregano do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę zeszklić na oliwie, dwa pomidory (bez gniazd nasiennych) i jedną cukinię pokroić w kostkę dodać do mięsa, doprawić do smaku solą pieprzem i oregano, dobrze wyrobić.
- 2 pozostałą cukinię i pomidory pokroić w cienkie plastry, połowę ułożyć na blaszce lub naczyniu żaroodpornym, na to wyłożyć mięso i przykryć pozostałą cukinią i pomidorami. Blaszkę nakryć folią aluminiową i piec około 45 min. w temp. 200°C. następnie zdjąć folię i piec do zrumienienia warzyw

Twoje notatki do przepisu: