

Zapiekanka z fasolki szparagowej



Autor: **annawk**

Przepisów: **241** Ocena: **7871**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- 1/2 kg fasolki szparagowej
- 1/4 kg mięsa mielonego wołowego
- 1 duża cebula
- 2 łyżki oleju
- sól, papryka ostra, majeranek
- 2 pomidory
- 1 ugotowana marchew
- 1/2 szkl. tarego sera żółtego
- 2 jaja

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę (kostka) zeszklić na oleju, dodać mielone, doprawić i smażyć często mieszając (do zrumienienia mięsa).
- 2 Obrane pomidory pokroić w kostkę, dodać do mięsa i dusić aż ulegną całkowitej destrukcji- często mieszać.
- 3 Wystudzoną masę mięsną wymieszać z fasolką (obgotowana w osolonej wodzie przez 10 min i pokrojona "na kęs") oraz surowymi jajami i pokrojoną w paski marchewką
- 4 Piec 10 min w temp.180 st, po tym czasie posypać tartym serem i zapiekac w identycznych warunkach kolejne 15 min.
- 5 Smacznego letniego jedzenia życzę w ten niestety deszczowy i szary dzień.

Twoje notatki do przepisu: