



Musaka



Kuchnia: śródziemnomorska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- baranina - 50 dag
- cebula - 2 szt
- czosnek - 2 ząbki
- oliwa - 8 łyżek
- pieczarki - 10 dag
- pietruszka - 2 łyżki
- przecier pomidorowy - 2 łyżki
- pieprz
- mąka - 3 łyżki
- ser - 10 dag
- jajko - 3 szt
- jogurt - 2 szklanki

Opis przygotowania:

Cebulę pokrojoną w plasterki i czosnek drobno posiekany podsmażyć na połowie oliwy, starając się nie zrumienić. Baraninę zmielić. Pieczarki umyć, drobno pokroić, dodać mięso i zmielić dodając przecier pomidorowy, cebulę i czosnek oraz posiekaną natkę pietruszki. Zetrzeć ser. Masę mięsną włożyć do nasmarowanego oliwą naczynia żaroodpornego i posypać połową startego sera. Rozbełtane jaja zmieszać z jogurtem i posypać z wierzchu drugą połową sera. Wstawić do piekarnika i piec w temperaturze 180 st. C aż do zrumienienia wierzchu. Podawać z ugotowanymi ziemniakami.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!