

## Przepis dnia II, odc. 24. Pikantna zapiekanka z indykiem, cukinią i bakłażanem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>mięso mielone indycze</b>                      | 600 g                       |
| <b>Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat</b>      | 1 opakowanie                |
| <b>bakłażan</b>                                   | 1 szt. (pokrojony w kostkę) |
| <b>cebula</b>                                     | 2 szt. (pokrojona w kostkę) |
| <b>cebula czerwona</b>                            | 1 szt. (pokrojona w kostkę) |
| <b>przecier pomidorowy</b>                        | 400 ml                      |
| <b>ser żółty</b>                                  | 200 g (tarty)               |
| <b>cukinia</b>                                    | 1 szt. (pokrojona w kostkę) |
| <b>czosnek</b>                                    | 4 ząbki (plastry)           |
| <b>olej rzepakowy</b>                             | 4 łyżki                     |
| <b>rosół z kury Kucharek</b>                      | 100 ml                      |
| <b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b> | (do smaku)                  |
| <b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>         | (do smaku)                  |
| <b>Gałka muszkatołowa mielona Prymat</b>          | (do smaku)                  |
| <b>bazylia</b>                                    | 4 gałązki (do dekoracji)    |
| <b>oliwki czarne Smak</b>                         | 2 łyżki                     |
| <b>oliwki zielone Smak</b>                        | 2 łyżki                     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## **Kroki postępowania**

- KROK 1 Mielone mięso z indyka połączyć z pikantną przyprawą do kurczaka, wymieszać i odstawić na 30 minut do lodówki.
- KROK 2 Na głębokiej patelni rozgrzać olej rzepakowy, podsmażyć cebulę i czosnek ok. 1 minutę, a następnie dodać mięso. Po 10 minutach dodać rosół z kury i pomidory, dusić przez ok. 10 - 15 minut i doprawić do smaku pikantną przyprawą do kurczaka, pieprzem czarnym i gałką muszkatołową.
- KROK 3 Bakłażana podsmażyć z cukinią doprawiając solą morską. Smażyć do uzyskania złotego koloru ok. 10-15 minut.
- KROK 4 Mięso z pomidorami przełożyć do żaroodpornego naczynia, dodać bakłażana z cukinią, pokrojone zielone i czarne oliwki.
- KROK 5 Posypać tartym serem i piec 20 w temperaturze 180°C.
- KROK 6 Tak przygotowaną zapiekankę udekorować świeżą bazylią. Podawać z makaronem lub grzankami.