

Przepis dnia III, odc. 37: Zapiekanka z mięsem mielonym, purée ziemniaczanym i party dipem barbecue



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wołowo-wieprzowe	300 g
puree	500 g
cebula	2 szt.
ząbki czosnku	3 szt.
pomidory malinowe	3 szt.
ser tarty	100 g
sól ziołowa	
pieprz czarny mielony	
gałka muskatołowa mielona	
papryka słodka mielona	
olej rzepakowy	
Party Dip Barbecue Prymat	1 opakowanie
ketchup łagodny	6 łyżek
natka pietruszki	
czosnek marynowany	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pokrojoną w kostkę cebulę podsmażyć na oleju rzepakowym, razem z przyprawami: papryką słodką, gałką muszkatołową i czarnym mielonym pieprzem. Dodać mięso mielone i obsmażyć ok. 10 minut, doprawiając solą morską. Następnie dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i pomidory. Mieszamy i dusimy pod przykryciem około 10 minut.
- KROK 2 Purée ziemniaczane (ugotowane ziemniaki zmielone z jajkiem i mlekiem) połączyć z tartym serem i doprawić czarnym pieprzem, solą morską i słodką czerwoną papryką.
- KROK 3 Masę mięsną przełożyć do wysmarowanego olejem naczynia żaroodpornego. Na mięsie ułożyć masę ziemniaczaną. Na koniec wbić w zapiekankę kilka ząbków czosnku marynowanego marynowanego i na wierzchu układamy gałązki pietruszki. Naczynie przykrywamy folią aluminiową i pieczemy w sumie 30 minut. Najpierw pod przykryciem 20 minut, a następnie zdejmujemy folię i pieczemy kolejne 10 minut w otwartym naczyniu, w temperaturze 180°C, aż do uzyskania złotego koloru.
- KROK 4 Tak przygotowaną zapiekankę podajemy z Party Dipem Barbecue, gałązkami natki pietruszki, kawałkami świeżego pomidora, opcjonalnie z młodymi liśćmi rukoli.
- KROK 5 Na koniec na talerzu doprawiamy solą morską i pieprzem mielonym.