

Zapiekanka mięsna z cukinią



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2 małe szt
cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
pomidory	2 szt
pieczarki	15 dkg
jajko	2 szt
natka pietruszki	2-3 łyżki
sól, pieprz, oregano	do smaku
mięso mielone wieprzowe	35 dkg
żółty ser starty	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić i zeszklić na oleju, dodać pokrojone na kawałki pieczarki i smażyć przez kilka minut. Dodać czosnek i mięso mielone i jeszcze chwilę smażyć. Pomidory sparzyć, obrać i pokroić w kostkę, dodać do mięsa. Dusić jeszcze przez chwilę. Przyprawić solą i pieprzem, dodać jajka i natkę. Wymieszać i wyłożyć do natłuszczonej formy. Pociętą w talarki cukinię ułożyć na mięsie, posypać serem i oregano. Zapiekać około 30 minut w temp 180-200 stopni.