

dynia z mięsem



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dynia	1 kg
mięso mielone wieprzowe	30 dkg
cebula biała	
olej	2 łyżki
pomidory krojone z puszki	
śmietana	1/2 szklanki
parmezan starty	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

dynie obrać, pokroić w kostkę, wrzucić do wrzącej wody i gotować 5 min. odsączyć. na oleju podsmażyć posiekaną cebulę, dodać mielone mięso i chwile smażyć. włożyć pomidory z puszki, wlać śmietanę, doprawić solą i pieprzem, dusić, aż sos mięsny zgęstnieje. w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym margaryną ułożyć dynię, polać sosem mięsnym, posypać suto żółtym serem i zapiekać 30 min w tem. 170-180*c.