Mięsne briam

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1-2
ziemniaki	4
cebula	2
czosnek	3 ząbki
oliwa	
sól	
natka pietruszki	
pomidor	1 duzy
pomidory z puszki lub koncentrat	1/2
mięso mielone wołowe	500g
jajko	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
feta	1/3 opakowania
mozzarella	kulka
olej do smażenia	
papryka czerwona	1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podsmazyć na oliwie cebulę pokrojoną w ksotkę, gdy będzie już przeszklona dodać pokrojony w plasterkach czosnek. Dodać pokrojonego pomidora, pomidory z puszki i wszystkie przyprawy. W naczyniu do zapiekania wymarowanym oliwą ułożyć warstwami ziemniaki w plasterkach, cukinie, paprykę, troche kuleczek, kawalki fety i każda warstwę polać sosem cebulowo-pomidorowym, posypując jeszcze odrobiną oregano.
Przykryć i zapeiakć w piekarniku na ok. 180 stopni przze 25 minut. Po tym czasei wyjać zameiszac zapaikanek, doać pozostwł kulki mielonego, reszte fety i kawałki mozzarelli. Zamieszac i zapiekać pozostale 20 minut.

Tadycyjen briam to sa same warzywa ale ja zrobiłam z miesem zeby nakarmic mojego meża miesozerce.