

## Zapiekanka kresowa z baraniny i warzyw



**ZOFIA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>baranina</b>	500 g
<b>ZIEMNAIKI</b>	800 g
<b>cebula biała</b>	3 szt
<b>pomidory</b>	200 g
<b>fasolka szparagowa</b>	200 g
<b>bakłażan</b>	1 szt
<b>sól, pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokrój na kawałki i włóż do żaroodpornego naczynia. Następnie połam fasolkę, obrane ziemniaki pokrój w plastry, cebulę w kostkę. Warstwę cebuli, fasolki i ziemniaków przykryj baraninę, na wierzchu ułóż pokrojone w plastry bakłażany i pomidory. Oprósz solą i pieprzem. Zalej 2 szklankami wrzącej wody i piecz 2 godziny w 180 st. C.