

Przepis dnia II, odc. 24. Pikantna zapiekanka z indykiem, cukinią i bakłażanem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone indycze	600 g
Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat	1 opakowanie
bakłażan	1 szt. (pokrojony w kostkę)
cebula	2 szt. (pokrojona w kostkę)
cebula czerwona	1 szt. (pokrojona w kostkę)
przecier pomidorowy	400 ml
ser żółty	200 g (tarty)
cukinia	1 szt. (pokrojona w kostkę)
czosnek	4 ząbki (plastry)
olej rzepakowy	4 łyżki
rosół z kury Kucharek	100 ml
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	(do smaku)
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	(do smaku)
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	(do smaku)
bazylia	4 gałązki (do dekoracji)
oliwki czarne Smak	2 łyżki
oliwki zielone Smak	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mielone mięso z indyka połączyć z pikantną przyprawą do kurczaka, wymieszać i odstawić na 30 minut do lodówki.
- KROK 2 Na głębokiej patelni rozgrzać olej rzepakowy, podsmażyć cebulę i czosnek ok. 1 minutę, a następnie dodać mięso. Po 10 minutach dodać rosół z kury i pomidory, dusić przez ok. 10 - 15 minut i doprawić do smaku pikantną przyprawą do kurczaka, pieprzem czarnym i gałką muszkatołową.
- KROK 3 Bakłażana podsmażyć z cukinią doprawiając solą morską. Smażyć do uzyskania złotego koloru ok. 10-15 minut.
- KROK 4 Mięso z pomidorami przełożyć do żaroodpornego naczynia, dodać bakłażana z cukinią, pokrojone zielone i czarne oliwki.
- KROK 5 Posypać tartym serem i piec 20 w temperaturze 180°C.
- KROK 6 Tak przygotowaną zapiekankę udekorować świeżą bazylią. Podawać z makaronem lub grzankami.