

Cukinia z mięsem mielonym zapiekana w beszamelu



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	2-3 sztuki
mięso mielone wołowe	500 gramów
cebula	1 sztuka
marchew	1 sztuka
seler naciowy	2 łodygi
pomidory w puszcze	1 puszka
mozarella	2 sztuki
masło	4 łyżki
mąka	4 łyżki
mleko	3 szklanki
żółtko jajek	1 sztuka
gałka muskatołowa, pieprz, sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso podsmażyć na patelni, warzywa pokroić na małe kawałeczki, cebulę posiekać. Mięso przełożyć do garnka, na tej samej patelni podsmażyć warzywa. Dodać do mięsa, wrzucić pomidory i dusić półtorej godziny.
2. Po godzinie dodać dopiero przyprawy. Cukinię pokroić w plastry o grubości około 1 centymetra, posolić i odłożyć na minimum 20 minut. Następnie opłukać i osuszyć. Wyłożyć połowę cukinii na formę, na to wylać farsz z mięsa. Następnie wyłożyć kolejne plastry cukinii. Na cukinię wyłożyć plasterki mozzarelli.
3. Następnie przygotować sos beszamelowy: masło z mąką smażyć na złoto, podlewać mlekiem i mieszać, doprowadzić.
4. Sosem zalać przygotowane w formie warzywa z mięsem. Piec w nagrzanym do 170 stopni piekarniku przez 20-30 minut.

