

zapiekanka z brukselką



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brukselka	0,5 kg
cebula	1 sztuka
jajko	3 sztuki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
gałka muszkatałowa	do smaku
pomidory obrane ze skóry	3 sztuki
mięso mielone wołowe	0,5 kg
śmietana	0,5 szklanki
bułka	1 namoczona w wodzie
żółty ser starty	0,20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski przełożyć mięso, wcześniej namoczona bułkę, surowa pokrojoną cebulę, jedno jajko, sól, pieprz i gałkę muszkatałową. Wszystko wyrobić na jednolitą masę i uformować pulpety. Obsmażyć z obu stron na oleju. Brukselkę ugotować na półtwardo. Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Wyłożyć brukselką, na to pulpety i pomidory.

Sos:

Do startego sera dodać śmietanę, 2 jajka i gałkę muszkatałową. Wymieszać i pokryć wierzch zapiekanki. Na koniec posypać ją ostrą papryką.

Piec w temp. 150-180 stopni ok. 0,5 godziny