



Bakłażany z mięsem

przepisy.pl



 70 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- duże bakłażany - 3 sztuki
- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa extra vergine - 80 mililitrów
- kasza gryczana w torebce - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pomidory pelatti z puszki - 400 gramów
- jogurt grecki - 180 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- ser feta - 100 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj torebkę kaszy gryczanej według zaleceń producenta. W garnku na części oliwy podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę i posiekany czosnek. Gdy cebula delikatnie się zeszkli dodaj mięso mielone. Smaż aż mięso będzie zupełnie suche, dodaj wtedy pomidory z puszki
2. Całość dopraw do smaku Knorr Naturalnie smaczne - nada on potrawie odpowiednio ziołowy posmak oraz poprawi konsystencję sosu. Gotowy sos połącz z wcześniej ugotowaną kaszą.
3. Bakłażany pokrój w plastry około półcentymetrowej grubości posmaruj je delikatnie oliwą i wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika – piecz około 10 minut. Część upieczonych bakłażanów ułóż na dnie blaszki wyłożonej pergaminem. Na wierzch bakłażanów nałóż mięsny sos z kaszą, przykryj pozostałymi bakłażanami.
4. Na wierzch zapiekanki nałóż sos jogurtowy. W tym celu jogurt wymieszaj z surowym jajkiem, posiekaną natką pietruszki, sosem czosnkowym Knorr oraz pokruszoną fetą.
5. Całość wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika piecz około 30- 40 minut aż wierzch zapiekanki delikatnie się zapiecze.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl