



przepisy.pl

Bobotie – afrykańska zapiekanka



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wołowe mielone - 500 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- woda - 400 mililitrów
- Curry Knorr** - 2 łyżki
- kromki chleba - 4 sztuki
- mleko - 500 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- rodzynki - 100 gramów
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Na patelni podsmaż cebulę pokrojoną w kostkę. Gdy się zarumieni, dodaj mięso oraz curry.
2. Gdy mięso będzie usmażone, wlej wodę, dodaj rodzynki oraz Fix Knorr. Wszystko wymieszaj i gotuj ok. 10 minut.
3. Chleb namocz w mleku. Później odciśnij dokładnie i przełóż do miski.
4. Dodaj 250 ml mleka i jajka. Wymieszaj ciasto.
5. Ułóż połowę ciasta na dnie naczynia żaroodpornego, które przykryj warstwą uduszonego mięsa wraz z sosem.
6. Całość przykryj pozostałym ciastem. Na wierzchu połóż listki laurowe. Piecz przez 45 minut w 180 °C.

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