



przepisy.pl

Grecka zapiekanka z bakłażanem

 90 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 2 sztuki
- mięso mielone - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ziemniaki - 800 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- jajka - 5 sztuk
- mąka - 4 łyżki
- mleko - 0.7 szklanek
- bazyliia - 1 łyżeczka
- sól i pieprz do smaku
- masło - 2.5 łyżki
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany umyj dokładnie, odetnij końce i potnij w plastry. Oprósz solą i odłóż na ok. 30 min., aż puszczą sok. Osusz.
2. Cebulę i czosnek obierz, posiekaj drobniutko i zeszklij na rozgrzanym oleju. Dodaj mięso mielone, kawałki pomidorów razem z zalewą i podduś całość przez ok. 15-20 min. Dopraw do smaku solą, pieprzem i cynamonem.
3. Ziemniaki obierz, umyj i potnij w cieniutkie plasterki. Wyłóż je na spód żaroodpornej formy wysmarowanej tłuszczem, przykryj mięsem, połową startego sera i plastrami bakłażana. Na samym wierzchu ułóż warstwę ziemniaków.
4. Z masła i mąki zrób zasmażkę i rozprowadź ją mlekiem. Dopraw do smaku, zagotuj i zestaw z ognia. Wymieszaj energicznie z roztrzepanymi widelcem jajkami i tak przygotowanym sosem zalej zapiekankę. Oprósz resztą sera. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez ok. 30-40 min.

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