



przepisy.pl

Ratatuj à la moussaka



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 1 sztuka
- mięso mielone - 500 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- ryż basmati - 150 gramów
- czerwona cebula - 2 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- ser cheddar - 250 gramów
- olej - 0.5 szklanek
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażana pokrój w długie i cienkie plastry. Następnie usmaż go na oleju, aż się zezłoci i odsącz na ręczniku papierowym. Podobnie uczyni z cukinią.
2. W szerokim rondlu podsmaż posiekaną cebulę, czosnek i mięso.
3. Gdy się zrumienia, wlej litr wody, dodaj suchy ryż i całość gotuj pod przykryciem ok. 10 minut, mieszając od czasu do czasu.
4. Gdy ryż zrobi się miękki, dodaj zawartość opakowania Fix Knorr, wymieszaj i gotuj, aż wszystko zgęstnieje.
5. Pomidora pokrój w plastry. W naczyniu żaroodpornym układaj warstwami, podobnie do lazani, plastry bakłażana, cukinii i pomidora, przekładając je warstwą ryżu z mięsnym sosem.
6. Na wierzchu zapiekanki powinien być bakłażan. Całość zasyp szczelnie grubą warstwą startego sera i piecz przez 30 minut w 180 °C.

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