



przepisy.pl

Tarta z mięsem mielonym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- śmietana kwaśna - 250 gramów
- woda - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- starty ser cheddar - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Formę do tarty wyłóż ciastem francuskim, ponakłuwaj widelcem i zapiecz ok. 10 minut w rozgrzanym do 200 °C piekarniku.
2. Cebulę przesmaż na rozgrzanej oliwie, dodaj mięso i smaż kilka minut na mocnym ogniu, mieszając co chwilę.
3. Fix wymieszaj ze szklanką wody i wlej do mięsa. Zmniejsz ogień i duś jeszcze 10 minut.
4. Dodaj natkę. Mięso wyłóż do formy z zapieczonym ciastem.
5. W misce ubij jajka i połącz ze śmietaną oraz serem. Dopraw do smaku, a następnie masę rozprowadź po całej powierzchni mięsa. Formę wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i zapiekaj 30-35 minut.

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