



przepisy.pl

## Zapiekanka z bakłażana i mięsa mielonego



 90 minut  6 osób  Średnie

### Składniki:

- bakłażan - 2 sztuki
- mozzarella - 200 gramów
- mięso mielone wieprzowe - 500 gramów
- przecier pomidorowy - 400 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- masło - 4 łyżki
- mąka - 4 łyżki
- mleko - 750 mililitrów
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- oliwa - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos beszamel: zrumień na patelni masło wymieszane z mąką. Kiedy zasmażka będzie złota (nie powinna być brązowa), zalej mlekiem, dodaj gałkę muskatołową i pieprz, następnie podgrzewaj mieszając ubijaczką do piany przez 10 minut, aż beszamel zgęstnieje.
2. Mięso podsmaż na 2 łyżkach oliwy. Mięso, przecier pomidorowy oraz pokruszoną mini kostkę czosnkową włóż do garnka o grubym dnie i duś przez pół godziny.
3. Bakłażany umyj, osusz i pokrój w plastry grubości 2 cm. Na wysmarowanej oliwą blasze ułóż warstwę plastrów bakłażana. Na tym rozłóż mięso w sosie pomidorowym i plastry mozzarelli. Wszystko polej beszamelem. Piecz w 180 stopniach przez 30-40 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)