




ZAPIEKANKA Z OMLETEM

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone z łopatki - 0.5 kilogramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mała cukinia - 1 sztuka
- śmietana 18% - 250 mililitrów
- ryż - 3 szklanki
- jajko - 3 sztuki
- mąka pełnoziarnista - 1 łyżka
- masło z ziołami - 2 łyżki
- ser żółty tarty - 2 szklanki
- majeranek - 1.5 łyżeczek
- sól - 3 szczypty
- pieprz - 3 szczypty
- Węgierska zupa gulaszowa Knorr** - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone wymieszałam z przyprawami i przeciśniętym przez praskę czosnkiem, odstawiłam. Cebulkę poszatkowałam i zeszkliłam na łyżce oliwy, dodałam mięso i pokrojoną w półplasterki cukinię, wszystko przesmażyłam. Ostudziłam
2. Jajka i mąkę wbiłam do miseczki, posoliłam, wymieszałam i usmażyłam omelet. Smażyłam go z obu stron na maśle z ziołami. Kiedy był już dobry zdjęłam z patelni, wystudziłam, pokroiłam w drobną kostkę i dodałam do mięsnej masy.
3. Ryż gotowałam na półtwardo (dokładnie 8 minut), odcedziłam, wrzuciłam do mięsa i pozostałych składników. Wszystko zalałam śmietaną i wymieszałam.
4. Przełożyłam do naczynia żaroodpornego, posypałam startym żółtym serem. Zapiekałam w piekarniku przez 20 minut w temp. 180 stopni.

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