

Zapiekanka \\\\"Wilcza wieża\\\\"

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

bardzo dobre danie z mięsem

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 30 dag
- olej, oregano -
- cukinie - 3 szt.
- bakłażan - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- pomidory - 3 szt.
- ziemniaki - 3 szt.
- ząbek czosnku -
- tarta bułka - 3 łyżka(i)
- siekana zielenina - 3 łyżka(i)
- tarty żółty ser - 10 dag
- masło - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Na dużą patelnię wlewamy olej, dodajemy masło. Zrumieniamy cebulę i czosnek. Dodajemy mięso i smażymy. Doprawiamy solą, pieprzem, oregano, zieleniną. Cukinie, bakłażan, ziemniaki i pomidory kroimy w plastry. Układamy je warstwami: raz warzywa, raz mięso. Posypujemy serem. Zapiekamy ok. godziny, aż warzywa będą miękkie.

Smacznego!

Jak podawać?

na ciepło