

Zapiekanka

data aktualizacji: 2021.02.12 autor: Redakcja



Składniki na 4 porcje:

Naczynie żaroodporne o wymiarach 18x30cm

- 300g ryżu
- 500g mięsa mielonego (łopatka lub szynka wieprzowa)
- 500g przecieru pomidorowego passaty
- ½ puszki groszku konserwowego
- 80ml słodkiej śmietanki 30%
- 100g sera żółtego startego na tarce na grubych oczkach
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki oleju
- ½ łyżeczki ostrej papryki w proszku
- Sól
- Pieprz

Przygotowanie:

1. Ryż gotujemy w osolonej wodzie według przepisu na opakowaniu, odcedzamy i

przesypujemy do garnka.

- 2. Do ryżu dodajemy połowę puszki groszku konserwowego wcześniej odsączonego z zalewy i mieszamy z ryżem.**
- 3. Na patelni rozgrzewamy trzy łyżki oleju, dodajemy dwa ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę i smażymy przez minutę, następnie na rozgrzany olej wkładamy mięso mielone, które oprószamy solidną szczyptą soli oraz pieprzu i smażymy około 15min co jakiś czas mieszając.**
- 4. Usmażone mięso zalewamy przecierem pomidorowym (passatą), smażymy jeszcze przez 5min na małym ogniu, a w tym czasie sos doprawiamy ostrą papryką w proszku, oraz solą i pieprzem.**
- 5. Pod koniec smażenia sos zalewamy słodką śmietanką, dokładnie mieszamy, następnie patelnię z sosem zdejmujemy z ognia i odstawiamy na bok.**
- 6. Przygotowane składniki dzielimy po połowie i układamy w dwóch warstwach w naczyniu żaroodpornym. Najpierw układamy warstwę ryżu, którą polewamy sosem z mięsem i obsypujemy połową sera żółtego, przy kolejnej warstwie postępujemy identycznie.**
- 7. Gotową zapiekankę wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180C i zapiekamy przez 35min.**

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/37888-zapiekanka>