



Zapiekanka dyniowa z mięsem

Autor: Mika

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulkę szklimy na oleju, dodajemy czosnek w plasterki. Dodajemy mięso i smażymy do miękkości mięsa. Dodajemy rodzynki i przyprawy przyprawiamy wszystko i dolewamy poł szkl. wody i na dużym ogniu tak długo smażymy aż odparuje cała woda. W naczyniu żaroodpornym troszkę dodajemy oleju układamy dynie pokrojona i obrana w plasterki okolo 1 cm. Okolo 2/3 . Posypujemy solą i pryskamy olejem. Na dynie układamy mięso, a potem dynie i polewamy sosem beszamelowym. Pieczemy w piekarniku okolo 50 minut w 180 stopniach. Potem podkręcamy temperaturę do 220 i posypujemy serem żółtym i dopiekamy jeszcze jakieś 5 minut do zrumienienia wierzchu. Podać można z jakąś ostrą surówką No. Pomidor i cebulka. Smacznego

Składniki

2kg. Dyni przed obraniem

3/4 kg. Mięsa mielonego dowolnego

1 cebula

1/2 szkl. rodzynek

Przyprawy: 1/2 łyżeczki chili, 1 łyżka suszonych pomidorów, 1 łyżka oregano

4 łyżki oleju

Sos beszamelowy:

1 czubata łyżka masła łaciate

2 czubate łyżki mąki

3 szkl ciepłego mleka łaciate

Sól, pieprz, gałka muskatołowa.