

Запеканка из мясного фарша с горошком

Добавил(а) Оля
28.09.10 03:16 -



Продукты для рецепта

- Листы лазаньи 10 шт.
- Фарш - 1 кг., лук-2 шт.
- Морковь - 2 шт., помидоры - 3 шт.
- Горошек - 200 гр. (1 банка)

Запеканка из мясного фарша с горошком

Добавил(а) Оля
28.09.10 03:16 -

- Сыр - 100 гр., яйцо - 1 шт.
- Картофельное пюре 0,5 кг.
- Соль, перец, специи



Лук нарезаем кубиками, морковь трём на крупной тёрке.

Помидоры трём на крупной тёрке, предварительно сняв с них кожу.



Запеканка из мясного фарша с горошком

Добавил(а) Оля
28.09.10 03:16 -

Картофель ставим вариться в подсоленной воде.

Лук обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.



К луку добавляем морковь, обжариваем 3-5 минут.



Запеканка из мясного фарша с горошком

Добавил(а) Оля
28.09.10 03:16 -

Фарш солим, перчим, добавляем яйцо, хорошо перемешиваем.

Выкладываем фарш на сковороду с морковью и луком, обжариваем 10-15 минут на среднем огне.



Помидоры немного солим, добавляем измельчённый чеснок.



Запеканка из мясного фарша с горошком

Добавил(а) Оля
28.09.10 03:16 -

Томаты выливаем на фарш, перемешиваем и тушим еще 10 минут.



Готовим картофельное пюре.

Выкладываем пюре в кондитерский мешок.

Фарш делим на три части.

На противень выкладываем слой фарша.

Запеканка из мясного фарша с горошком

Добавил(а) Оля
28.09.10 03:16 -



На фарш кладём листы лазаньи. Повторяем такой же слой. Закрываем листы лазаньи оставшим



Сверху на фарш выкладываем горошек.

Запеканка из мясного фарша с горошком

Добавил(а) Оля
28.09.10 03:16 -



При помощи кондитерского мешка красиво выкладываем картофельное пюре.



Посыпаем сыром и запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 15-20 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}