

Zapiekane mielone

data aktualizacji: 2020.08.05 autor: Redakcja



Składniki (4 porcje):

700 g ziemniaków

300 g mięsa mielonego

1 cebula

ząbek czosnku

2 duże pomidory sparzone i obrane ze skórki

1/4 szklanki mleka

łyżeczka masła

przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, tymianek

ewentualnie: starty żółty ser, szczypiorek do dekoracji

Wykonanie:

Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy na mniejsze części, zalewamy zimną wodą, dodajemy mleko, pół łyżeczki soli i gotujemy do miękkości. Następnie odcedzamy, tłuczemy z kilkoma łyżami mleka i łyżeczką masła na puree.

Cebulę i czosnek drobno kroimy, podsmażamy na łyżce tłuszczu. Dodajemy odrobinę tymianku, 2 listki laurowe i pomidory pokrojone na mniejsze części i smażymy, aż pomidory zaczną się rozpadać.

Rozgniatamy je widelcem. Dodajemy mięso, doprawiamy do smaku solą, pieprzem, dodajemy 2 ziarenka ziela angielskiego i dusimy.

Kokilki smarujemy masłem, warstwami układamy ziemniaki i mięso (3 warstwy: ziemniaki, mięso, ziemniaki). Na ostatnią warstwę ziemniaków wykładamy po pół łyżeczki masła. Można posypać serem żółtym.

Danie zapiekamy w 180 stopniach około 20 minut. Dekorować wg uznania np. szczypiorkiem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36421-zapiekane-mielone>