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)

- 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.



Картофель ставим вариться в подсоленной воде.

Лук обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.



К луку добавляем морковь, обжариваем 3-5 минут.



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.



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



Готовим картофельное пюре.

Выкладываем пюре в кондитерский мешок.

Фарш делим на три части.

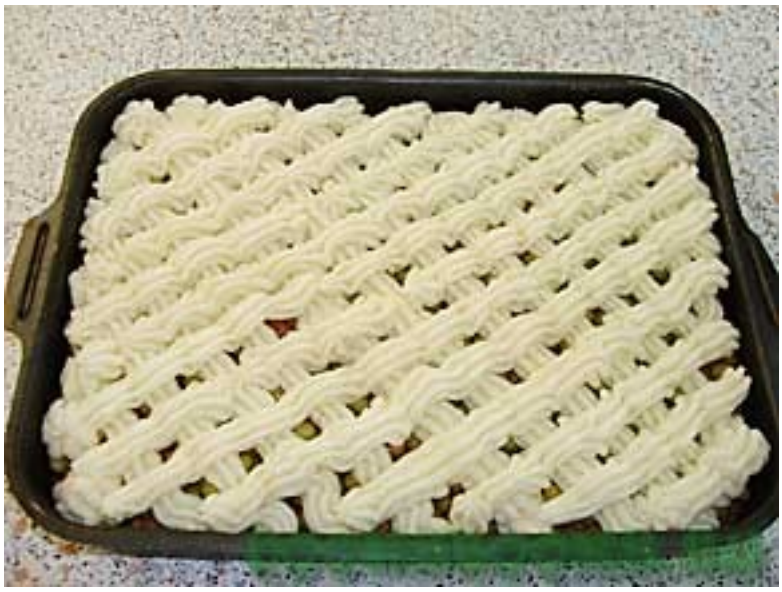
На противень выкладываем слой фарша.



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



Сверху на фарш выкладываем горошек.



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}