Zapiekane warzywa z mozzarellą i mielonym mięsem z indyka :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Warto wiedzieć:

75 min

4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 4 szt.
- dynia hokkaido - 1/2 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- marchew - 1 szt.
- szpinak - 2 garść
- olej - 2 łyżka
- mozzarella - 1 opakowanie
- sól i przyprawy - do smaku
- mięso mielone z indyka - 400 g

Dodatkowe info:

Przyprawy, jakich ja użyłam:
przyprawy do warzyw: 1/2 łyżeczki pieprzu czarnego, 1/2 łyżeczki papryki ostrej, 1/2 łyżeczki kurkumy, 1/2 łyżeczki majeranku, 1 łyżeczka papryki słodkiej, 1 łyżeczka tymianku,

przyprawy do mięsa: 1/3 łyżeczki kminku mielonego, 1/2 łyżeczki pieprzu czarnego, 1/2 łyżeczki papryki ostrej, 1/2 łyżeczki papryki słodkiej, 1/2 łyżeczki kurkumy, 1 łyżka cebuli suszonej

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki i marchewkę obierz (dynię Hokkaido się nie obiera), wszystkie warzywa oczyść, umyj, osusz i pokrój w średniej wielkości kostkę. Wymieszaj z pokrojoną w drobną kostkę mozzarellą, olejem, solą i przyprawami.
Mięso także wymieszaj z przyprawami.
Przygotuj naczynie żaroodporne, wysmaruj je tylko delikatnie wybranym tłuszczem (ja użyłam oliwy w sprayu). Na dnie ułóż połowę warzyw, następnie rozłóż mięso mielone z indyka i na wierzchu ułóż pozostałe warzywa.
Piecz w nagrzanym na 200*C piekarniku, w termoobiegu przez 25 minut, a następnie w 180*C przez 20 minut.
Może być tak, że na spodzie oddzieli się woda, dlatego nie pieczemy potrawy pod przykryciem. Jeżeli mimo tego woda po upieczeniu się pokazała piecz dalej potrawę, ale już przy uchylonych drzwiczkach i ustaw pieczenie tylko od dołu. Odparowanie wody może zająć ok. 10 minut.