Zapiekanka z mięsa mielonego i bakłażana

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

80 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- bakłażan - 1 szt.
- mięso mielone - 30 dag
- pomidory pelati - 1 opakowanie
- oliwa - 50-70 ml
- cebula - 2 szt.
- czerwone wino wytrawne - 50 ml
- cynamon - 10 g
- oregano - 10 g
- masło - 60 g
- starty ser grana padano - 100 g
- żółtka - 2 szt.
- mozzarella (kulka pokrojona w kostkę) - 1 opakowanie
- czosnek - 1 ząbek
- cukier - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokrojony wzdłuż w plastry o grubości 0,5 cm bakłażan skrapiamy oliwą z oliwek, następnie obsmażamy z obu stron na patelni grillowej. Odstawiamy.

FARSZ:

Mięso mielone wrzucamy do miski, dodajemy 5 g oregano, niewielką ilość przygotowanego cynamonu, część startego sera grana padano, pokrojoną w kostkę mozzarellę, sól, pieprz i część pokrojonej w kostkę cebuli. Całość mieszamy. Dodajemy 2 żółtka, ponownie mieszamy.

SOS:

Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek (ok. 30 ml), dodajemy resztę pokrojonej w kostkę cebuli, 1 łyżeczkę oregano, ½ łyżeczki cynamonu oraz rozgnieciony ząbek czosnku. Całość smażymy, zalewamy pomidorami pelati, dodajemy czerwone wino wytrawne. Gotujemy około 5-10 minut. Do sosu następnie dodajemy masło. Dokładnie mieszamy, doprawiamy solą, pieprzem i 1 łyżeczką cukru.

Farsz mięsny zwijamy w plastry ugrillowanego wcześniej bakłażana.

Na dno naczynia żaroodpornego wylewamy niewielką ilość sosu pomidorowego, na warstwie sosu układamy roladki z bakłażana. Zalewamy kolejną porcją sosu, posypujemy startym serem grana padano.

Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temp. 170-180°C (termoobieg) na mniej więcej 30 minut.