

Zapiekanka z dyni, mięsa mielonego i sera

Składniki:

- 850 g dyni (obranej ze skóry i bez pestek)
- 500 g mięsa mielonego (wieprzowo-wołowe lub wieprzowe)
- 2 łyżki masła
- 2 średnie cebule
- 3 ząbki czosnku
- 3 - 4 pomidory
- 300 g startego żółtego sera
- listek laurowy
- 1 łyżeczka curry
- słodka papryka
- sól
- pieprz
- chilli
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku (lub innych ziół)

Na maśle zeszklić obraną i drobno pokrojoną cebulę oraz przeciśnięty przez prasę czosnek. Dodać mięso mielone, listek laurowy i podsmażyć przez około 5-7 minut. Pomidory obrać ze skórki, drobno pokroić, a następnie dodać do mięsa. Całość podsmażyć przez 10 minut. Pod koniec smażenia dobrze doprawić przyprawami: solą, pieprzem, słodką papryką, chilli, curry i tymiankiem. Sos powinien być pikantny.

Dynię (bez skórki, pestek i watowatego środka) pokroić w dużą kostkę. Żaroodporne naczynie natłuścić masłem, a następnie ułożyć warstwami: dynia - sos mięsny - dynia - starty żółty ser. Wstawić do nagrzanego pieca do temperatury 180°C i piec ok. 40 minut.