

Turnulete Musaca de vinete



Turnulete Musaca de vinete: un preparat traditional, intr-o alta prezentare!!! Asa spune la mine-n revista ☐
...si cu un ingredient special: carne de miel!!! Mi-a mai ramas de-aici exact pentru o portie. Imbietoare combinatie, veti vedea :))

Ingrediente:

- 2 vinete mari
- 10-12 linguri ulei de masline
- sare, piper
- 1 ceapa mare
- 2 catei de usturoi
- 500 g. carne tocata de miel sau carne de porc si vita (in cantitati egale)
- un praf de nucsoara (optional)
- 2 linguri piure de rosii
- 200 g. rosii
- 4 linguri smantana
- frunze de patrunjel, tocat
- parmezan sau cascaval ras

Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la 200 grade C. (foc mare). Taiati vinetele

in felii groase de 1 cm. si asezati-le intr-o tava de copt:



Presarati-le cu sare, piper si stropiti-le cu ulei de masline:



Dati la cuptor timp de cca. 25 de minute:



Incingeti o lingura de ulei si caliti timp de 5 minute ceapa tocata si cateii de usturoi zdrobiti, amestecand incontinuu. Adaugati carnea de miel si praful de nucsoara (doar daca il agreati, desigur :P)

Prajiti carnea timp de 5-10 minute, pana se rumeneste. Adaugati piureul de rosii si rosiile taiate cubulete (eu am adaugat si-un dovlecel taiat cubulete, care i-a dat o „dulceata” si un gust nemaipomenit)

Acoperiti vasul cu un capac si tineti pe foc mic timp de 10 minute:



Luati vasul de pe foc si cand intreaga compozitie se raceste, adaugati smantana si patrunjelul tocat:



Pe fiecare felie de vanata asezati o cantitate de compozitie de carne tocata:



...acoperita de o alta felie de vanata:



...din nou carne tocata, urmata de alta felie de vanata...ma urmariti?!
□



...dupa care dati totul la cuptor timp de 12-15 minute, cand vor arata cam asa □



Presarati parmezan ras sau cascaval si serviti cu salata verde. Sau cu ce vreti voi :))

Atat de bun, ca n-am cuvinte!!!!!!!!!!!!!!