

Turnulete Musaca de vinete



Turnulete Musaca de vinete, o reteta inedita, usor de preparat si foooarte savuroasa!!! ☐ ...si cu un ingredient special: carne de miel!!! Mi-a mai ramas **de-aici** exact pentru o portie. Imbietoare combinatie, veti vedea ☐ Voi, insa, daca nu aveti carne de miel, puteti folosi carne tocata de porc si vita. Delicios, oricum ar fi!!!

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

S-aveti poftaaa!!!! ☐



Mod de preparare:

Incalziti 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:

Laura Sava





Dati la cuptor timp de cca. 25 de minute:



Pentru umplutura, 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 ☐).

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, amestecand din cand in cand:



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?!





Laura Sava

E foarte simplu!!!



Laura Sava

Dati turnuletele la cuptor timp de 12-15 minute, cand vor arata cam
asa ☐

Laura
Sava



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

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

Laura
Sava

