

# Мясо "По-южному"



Что нужно:

- говяжий фарш - 1 кг;
- баклажанная икра - 200 г;
- зел. лук - 2 пучка;
- укроп - 1 пучок;
- томатный сок - 1 стакан;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Смешиваем фарш и мелко порубленные зелёный лук и укроп, солим, перчим и обжариваем минут 10;
2. В форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) укладываем слой баклажанной икры, потом фарш, заливаем всё томатным соком, солим, перчим, посыпаем сыром и запекаем 50 минут при 180 градусах.