

Sufleu de cartofi cu carne si brinza

Sufleu de cartofi cu carne si brinza

Ingrediente :

500 g cartofi, 500 g carne tocata vita, 2 cepe, un zucchini (dovlecel), 4 rosii, 6 linguri ulei, 3 linguri bulion, 125 ml supa de legume (sau din concentrat), 125 ml lapte, 200 g brinza, 30 g unt, 1-2 catei usturoi, concentrat pentru supa de legume

Preparare :

Se fierb cartofii in coaja in apa cu sare 20 minute la foc potrivit. Se toaca ceapa. Se taie dovlecelul si rosiile cuburi. Se incinge uleiul si se prajeste carnea tocata la foc rapid, amestecind, 2-3 minute. Se adauga ceapa si dovlecelul si se calesc la foc mijlociu inca 5 minute. Se adauga bulion, sare, piper si supa. Se fierbe la foc potrivit 10 minute. Se scurg cartofii, se decojesc si se paseaza, inca fierbinti fiind. Se amesteca cu laptele (care a fost dat o data in clocot) si cu untul, se condimenteaza dupa gust. Se zdrobeste 2 treimi din brinza cu furculita. Se toaca marunt usturoiul si se adauga la cartofi. Se inglobeaza brinza farimitata. Se incorporeaza la compozitia de carnea rosiile. Se condimenteaza. Se unge o forma termorezistenta cu unt si se aseaza straturi succesive de piureu de cartofi si de carne. Se termina cu carne. Se presara restul de brinza taiata cuburi. Se da la cuptorul incins la 175 grade Celsius, pe raftul cel mai de jos, 20-25 de minute.