

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

4 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

KÖTTFÄRSGRATÄNG MED ZUCCHINI

Ingredienser

500 g nötfärs
2 st zuccini
1 st lök, gul
1 klyfta vitlök
1 msk olivolja
1 nypa salt
1 krm svartpeppar
1 burk tomater, krossade
1 st lagerblad
1 krm oregano
1,5 dl grädde, matlagning
200 g sallad, blandad

Gör så här

Skär zucchinin i skivor på längden. Salta på båda sidor och låt vattna ur i 30 minuter.

Sätt ugnen på 200 grader.

Skölj och torka av.

Hacka lök och vitlök. Stek nötfärs, lök, vitlök i olja och salta och peppra. Tillsätt tomater, lagerblad, oregano och grädde. Låt koka en stund.

Varva sås och zucchini i en smord form. Gratinera i ca 30 minuter. Servera med en sallad.