



PARADICSOMOS EGYBEN SÜLT FASÍRT

Igazi amerikai klasszikus, amit persze az olaszoktól „einstandoltak”. Egyszerű, de nagyszerű!

HOZZÁVALÓK

50 dkg paradicsom
1 evőkanál olívaolaj
2 fej vöröshagyma
4 gerezd fokhagyma
1 szál répa

1 csokor bazsalikom
1 ág kakukkfű
1 evőkanál oregánó
50 dkg darált sertéscomb

1 db tojás
1 db szárazeller
1 db Tojás
5 dkg parmezán sajt
1 csokor petrezselyem
1 evőkanál

zsemlemorzsza
ízlés szerint Só és őrölt bors

ALLERGÉNEK

glutén
laktóz

1

A paradicsomok alját X alakban bemetsszük és forrásban lévő vizet öntünk rájuk. 2 perc elteltével átszedjük egy hidegvizes táliba és miután langyosra hűltek, meghámozzuk.



2

Az olajat felhevítjük egy nagy serpenyőben, a hagymát felaprítjuk, a fokhagymát szétnyomjuk és kevergetve puhára sütjük. Egy késes aprítóban finomra aprítjuk a répát és a szárazellert, majd a paradicsomot is hozzádolgozzuk és a hagymához adjuk. fűszerezzük bazsalikommal, kakukkfűvel, oregánóval, sóval és borssal. Nagy lángon 15 percig főzzük, amíg kicsit besűrűsödik, majd hideg vízbe állítva hagyjuk langyosra hűlni.



3

A sütőt előmelegítjük 180 fokra és egy vekniformát sütőpapírral bélelünk. A darálthúst egy nagy táliba tesszük. Ráütjük a tojást, ráreszeljük a parmezánt, fűszerezzük sóval, borssal és a felaprított petrezselyemmel. Belekeverjük a langyosra hűlt paradicsomos ragu 2/3 részét és a zsemlemorzsát. Miután alaposan elkevertük, az előkészített formába simítjuk, a tetejére kenjük a maradék paradicsomos ragut és a sütőbe tesszük 40 percre sülni. Mielőtt kiemelnénk tálni, hagyjuk a formában 20 percre hűlni.





Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

