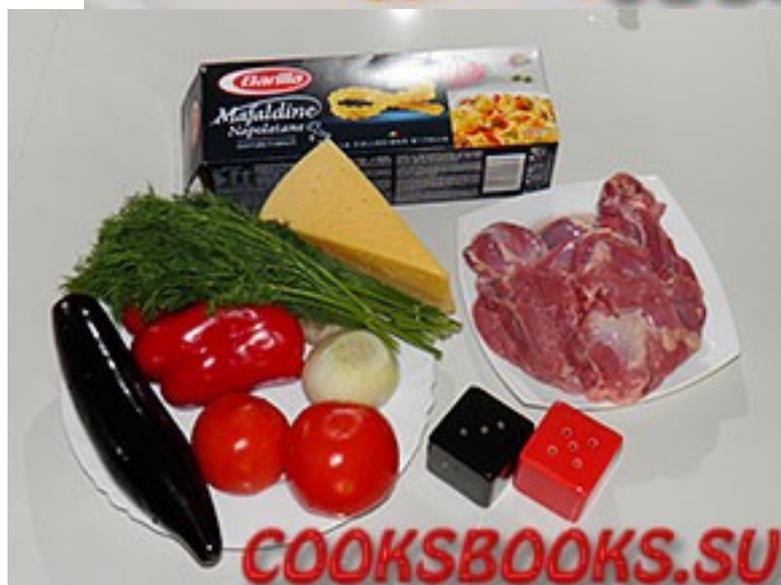


Филе индейки с овощами и пастой

Добавил(а) Оля

23.04.14 07:19 - Последнее обновление 16.09.14 19:35



Продукты

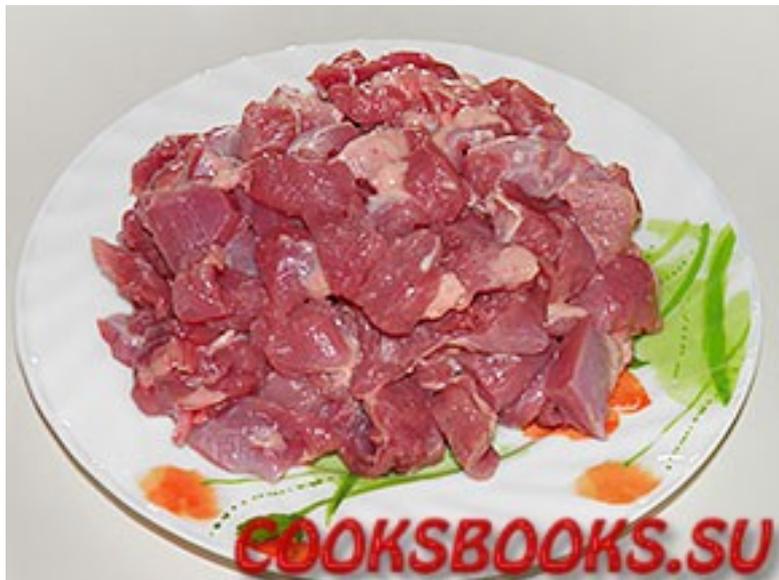
- Филе индейки - 1 шт.
- Лук - 2 шт., Баклажан - 1 шт.
- Перец - 1 шт., Чеснок - 3-4 дольки
- Помидоры - 4 шт., Сыр - 150 гр, Пряные травы , Зелень

Филе индейки с овощами и пастой

Добавил(а) Оля

23.04.14 07:19 - Последнее обновление 16.09.14 19:35

- Паста - 500 гр.
- Соль, перец, растительное масло



Филе индейки нарезаем небольшими кусочками.



Лук мелко рубим.

Филе индейки с овощами и пастой

Добавил(а) Оля

23.04.14 07:19 - Последнее обновление 16.09.14 19:35



На растительном масле обжариваем филе индейки, лук, перец около 10 минут.

Солим, перчим.



В небольшую форму для запекания (у меня 20*30 см) выкладываем баклажаны, нарезанные тонко. Посыпаем пряными травами.

Филе индейки с овощами и пастой

Добавил(а) Оля

23.04.14 07:19 - Последнее обновление 16.09.14 19:35



Филе индейки с овощами готово

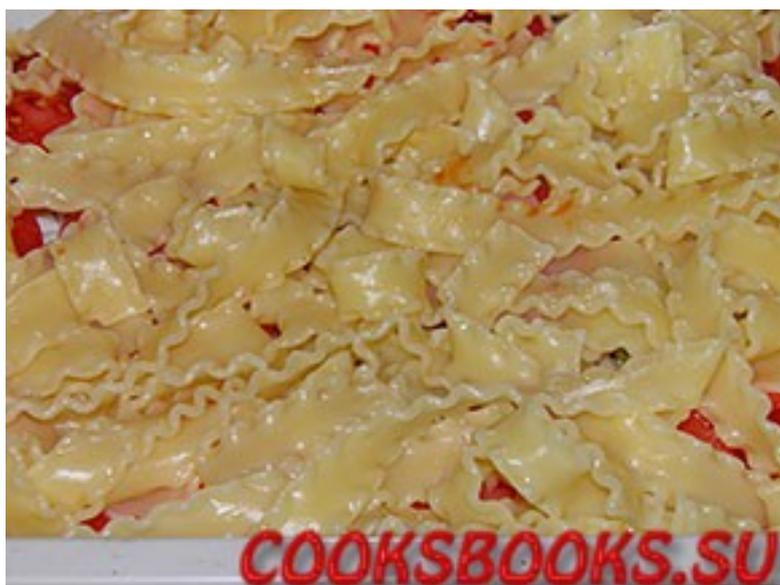


Отвариваем пасту в соответствии с рекомендациями на упаковке

Филе индейки с овощами и пастой

Добавил(а) Оля

23.04.14 07:19 - Последнее обновление 16.09.14 19:35



На баклажаны выкладываем помидоры, порезанные тонкими пластами. На помидоры выкладываем



На пасту выкладываем филе индейки с овощами

Филе индейки с овощами и пастой

Добавил(а) Оля

23.04.14 07:19 - Последнее обновление 16.09.14 19:35



Закрываем начинку оставшейся пастой



Сверху выкладываем слой сыра, порезанного на тонкие ломтики и запекаем в духовке 25-30 минут.

Филе индейки с овощами и пастой

Добавил(а) Оля

23.04.14 07:19 - Последнее обновление 16.09.14 19:35



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

{kunena_discuss:12}