



Hozzávalók:

1 közepes vöröshagyma, 6 evőkanál olaj, 50 dkg darált marhahús (sertéshús is lehet), 5-6 evőkanál sűrített paradicsom (paradicsompüré), kb. 1 kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1-1 mokkáskanál kakukkfű, rozmaring és bazsalikom, 1 dl száraz vörösbor, kb. 2 kiskanál kristálycukor, 6 közepes nagyságú héjában főtt burgonya (1 kg)

a tetejére:

10-12 dkg reszelt sajt

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, egy lábasban, a fele olajon megfonnyasztjuk. A hússal pirítjuk további 6-8 percig, közben gyakorta megkeverjük. Akkor jó, amikor a hús mindenhol kifehéredik. A paradicsompürével ízesítjük, majd annyi - kb. 2,5 deci - vizet öntünk rá, hogy sűrű mártás legyen belőle. Megsózzuk, megborsozzuk, a kakukkfűvel, a rozmaringgal, a bazsalikonnal fűszerezzük. A borral és a cukorral ízesítjük, lefödve 10-15 percig pároljuk.

2. A burgonyát 7-8 milliméter vastag karikákra vágjuk és egy serpenyőben, az olajban, kis adagokban a szeletek mindkét oldalát megpirítjuk - a legjobb fritőzben sütni.

3. Közepes nagyságú tepsibe rétegezzük úgy, hogy a szeletek félig takarják egymást. A paradicsomos húsos ragut egyenletesen ráhalmozzuk. A tetejét reszelt sajttal megszórjuk és forró sütőben ráolvasztjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 807 kcal