

## Pikantna zapiekanka z dyni



## Składniki

200 g - łamanej pszenicy (bulgur)  
600 g - dyni olbrzymiej  
cebule  
ząbek czosnku  
2-3 łyżka - oliwy  
300 g - jagnięcego mięsa mielonego  
sól, czarny pieprz  
2 łyżka - mąki  
1 łyżeczka - mieszanki pięciu przypraw (anyżek, biały pieprz, koper włoski, cynamon, goździki)  
pęczka natki pietruszki

## Opis wykonania

Zapiekana z pszenicy, dyni i jagnięcego mięsa mielonego.

Namoczyć ziarno pszenicy (bulgur) w dużej ilości wody. Dynię oczyścić, umyć i pokroić w kostkę o wielkości ok. 2 cm. Włożyć do perforowanego pojemnika i wsunąć do komory gotowania. Pod spód wsunąć pojemnik nieperforowany. Gotować na parze według przepisu. Obrać cebulę i czosnek i drobno posiekać. Na patelni rozgrzać 1 łyżkę oleju i zeszklić cebulę i czosnek. Dodać mielone mięso, doprawić solą, pieprzem i mieszanką pięciu przypraw.

Piec przez kolejne pięć minut, a następnie dodać pietruszkę. Odać pszenicę (bulgur). Zagnieść ciasto z pszenicy, dyni, soli, pieprzu i mąki. Natłuścić ognioodporną formę 20x20 cm i wyłożyć połową przypraw. Rozłożyć na nim mięso mielone. Przykryć ciastem. Zapiekankę skropić pozostałym olejem i piec zgodnie z przepisem.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gotowanie na parze w temperaturze 100°C, dynia: 15 minut. Pieczenie: gorące powietrze + gotowanie na parze w 175°C, 20 minut.

Wskazówka: jako dodatek pasuje mieszana sałata i tzatziki. Do zapiekanki podawać różowe wino. Zamiast mielonego mięsa jagnięcego można użyć także mięsa mieszanego.