

Слоёная мясная запеканка в беконе



На 100 грамм:
Калорийность: **221.45 ккал.**
Белки: **15 г.**
Жиры: **16.41 г.**
Углеводы: **3.98 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/sloenaya-myasnaya-zapekanka-v-bekone/>

Ингредиенты:

- фарш мясной (свино-говяжий) - 500 г
- шампиньоны - 250-300 г
- бекон (нарезной) - 200 г
- лук - 1 шт
- моцарелла - 100 г
- томаты вяленые (в масле) - 100 г
- сыр (тертый) - 100 г
- масло растительное (для жарки) - по вкусу
- соль - по вкусу
- перец черный - по вкусу
- прованские травы - по вкусу

Приготовление:

Подготовьте ингредиенты.

Нарезать шампиньоны, лук и обжарить их на растительном масле. Посолить и приправить перцем.

Фарш (у меня прокрученный с луком) добавить тертый сыр, соль, перец по вкусу и по желанию прованские травы (мне нравится добавлять их к мясу). Полученную массу тщательно перемешать.

Нарезать моцареллу кубиками.

Нарезать вяленые помидоры.

В форму выложить пластинки бекона, чтобы дно было закрыто, а концы ломтиков свисали. Форму лучше застелить бумагой для выпечки, чтобы потом было проще извлечь готовую запеканку.

Разделить фарш на 3 части. Нижнем слоем должен быть фарш, его нужно аккуратно

распределить по форме и слегка утрамбовать.

Сверху выложить кубики моцареллы и вяленые помидоры. Каждый слой немного утрамбовывать.

Выложить вторую часть фарша, а сверху - грибы с луком.

Последним слоем выложить оставшийся фарш и аккуратно, немного внахлест накрыть свисающими ломтиками бекона. Форму накрыть фольгой и запекать час при 200 градусах. Во время запекания образуется много мясного сока, его нужно слить.

После часа запекания снять фольгу и дать подрумяниться. Степень зарумянивания регулируйте на свой вкус, я люблю позажаристей. Готовую запеканку можно подавать горячей с гарниром.

С начинкой можно экспериментировать, подобрав ее на свой вкус! Например, моцареллу с помидорами можно заменить шпинатом, обычным сыром с зеленью...Мне очень понравился вкус, который дает запеканке бекон и вяленые помидоры.