

# ЗАПЕКАНКА С ИТАЛЬЯНСКОЙ ТЫКВОЙ, СОЕВЫМ МЯСОМ И ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ



Категория: вегетарианские  
основные блюда

Дополнительная  
информация  
Вегетарианский

Создана 2023-04-10  
Квалифицировано  
Supercook CL  
Предложено Ale.salgadocook  
Общее время  
приготовления: 25:33  
Минут

Suitable for article:  
- Supercook SC300  
- Supercook SC350  
- Supercook SC380  
- Supercook SC400

## СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 4 ПОРЦИЙ

<b>400 Грамм</b>	итальянский сквош
<b>1 1/2</b>	Средние луковицы
<b>60 Миллилитр</b>	оливкового масла
<b>4</b>	яйца
<b>10 Грамм</b>	молочные сливки
<b>1 Столовая ложка</b>	Мелкая соль
<b>1 Столовая ложка</b>	Растопленное сливочное масло
<b>1/2 Стакан</b>	Растительное мясо соя
<b>90 Грамм</b>	Тёртый сыр
<b>1 Чайная ложка</b>	Орегано
<b>1 Чайная ложка</b>	Паприка
<b>1 Чайная ложка</b>	Полная приправа
<b>2</b>	чеснок
<b>40 Миллилитр</b>	оливкового масла
<b>500 Миллилитр</b>	Вода
<b>1 Щепотка</b>	щепотка молотого перца
<b>800 Миллилитр</b>	Вода, горячая

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).

## ИНСТРУМЕНТ



Смесительный нож  
(острый)



Смесительный  
инструмент



шпатель



Vapore



Измерительная  
чашка