

Przepis dnia III, odc. 25: Zapiekanka ziemniaczana z filecikami z sardeli



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	800 g
cebula	3 szt.
ząbki czosnku	3 szt.
papryka czerwona	2 szt.
natka pietruszki	1 pęczek
suszone pomidory	5 szt.
jajko	4 szt.
mleko 3,2%	1/2 szklanki
fileciki z sardeli	1 łyżka
oliwa	6 łyżek
Party Dip Czosnkowy Prymat	1 opakowanie
majonez light	4 łyżki
jogurt naturalny	4 łyżki
tymianek	1 łyżeczka
Sól ziołowa jodowana Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Majonez połączyć z jogurtem, dodać Party Dip Czosnkowy dokładnie wymieszać i odstawić do lodówki.
- KROK 2 Paprykę kroimy w kostkę i smażyjemy na złoty kolor na patelni na 2 łyżkach oleju. Doprawiamy świeżo mielonym czarnym pieprzem i solą ziołową.
- KROK 3 Dodajemy pokrojoną w piórka cebulę i doprawiamy chili i tymiankiem. Dorzucamy pokrojony w plasterki czosnek.
- KROK 4 W naczyniu żaroodpornym przesmarowanym olejem z suszonych pomidorów, układamy plastry gotowanych ziemniaków.
- KROK 5 Na ziemniaki kładziemy smażoną cebulę z papryką. 4 jajka wymieszać z pół szklanki mleka, dodać posiekaną natkę, posiekane suszone pomidory i fileciki z sardeli. Doprawić do smaku czarnym pieprzem, solą ziołową i tymiankiem.
- KROK 6 Warzywa przelać masą jajeczną, ułożyć kolejną warstwę z ziemniaków i papryki z cebulą i znów przelać masą jajeczną. Na wierzchu układamy gałązki świeżej pietruszki. Przykryć folią aluminiową i piec 40-50 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 7 Po wyjęciu z piekarnika, zapiekanke pokroić na porcje i podawać z dipem czosnkowym i ogóreczkami konserwowymi z chilli Smak.