

Przepis dnia, odc. 43. Zapiekanka ziemniaczano-warzywna



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 szt. (ugotowane, plastry)
cebula	2 szt. (piórka)
czosnek	3 ząbki (plastry)
cukinia	1 szt. (plastry)
papryka czerwona	1 szt. (pokrojona w cząstki)
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1 opakowanie
olej rzepakowy	(do smażenia)
jajka	6 szt. (roztrzepane)
śmietana kremówka	100 ml
ser żółty	100 g (tarty)
Party Dip Serowy	1 opakowanie
majonez	4-5 łyżek
kapary całe Smak	1 łyżka
pomidory cherry	10 szt.
boczek	100 g
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	(do smaku)
Pieprz czarny mielony Prymat	(do smaku)
oregano	(do smaku)
Papryka ostra mielona Prymat	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować Party dip serowy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- KROK 2 Zapiekanka: jajka połączyć ze śmietaną, pomidorami, kaparami i serem, dokładnie wymieszać, doprawić do smaku solą, pieprzem i oregano. Na patelni rozgrzać olej i usmażyć bekon.
- KROK 3 Osobno usmażyć cukinię na złoto z każdej strony.
- KROK 4 Ziemniaki i warzywa oprószyć przyprawą do ziemniaków, pieprzem i papryką ostrą, podsmażyć na złoty kolor, następnie dodać usmażoną cukinię.
- KROK 5 Do tak przygotowanych warzyw dodać bekon, ułożyć na przemian w naczyniu żaroodpornym, zalać masą serowo-śmietanową. Doprawić na koniec oregano i pieprzem i piec 45-60 minut w temperaturze 180°C.
- KROK 6 Na talerzu ułożyć zapiekanekę i połączyć ją wedle uznania wcześniej przygotowanym Party dipem serowym.