

Zapiekanka z pulpetami



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kg
ugotowana marchewka	4-5 sztuk
ugotowane ziemniaki	0,5 kg
cebula	1 główka
ser żółty	25 dag
smietana 18%	1
kapusta	1 młoda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso doprawić jak na kotlety mielone; następnie formować z niego kuleczki i podsmażyć je na oleju. Marchew i cebulę pokroić w kostkę, ziemniaki w talarki a kapustę w cieniutkie paseczki. Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem i poukładać w nim warstwami składniki. Najpierw pulpety, później marchew, ziemniaki, cebulę i kapustę. Kapustę połączyć śmietaną (można ją podgrzać). Na koniec zapiekankę posypać tartym żółtym serem i przyprawić ją według uznania. Pieczemy ją ok. 30 min. Najsmaczniejsza jest przygotowana z młodych warzyw. Doskonała na kolację. Smacznego!:-)