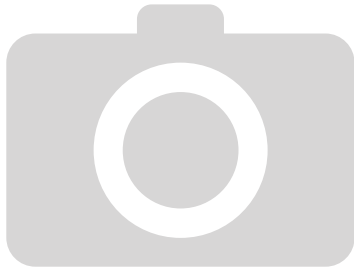


ZAPIEKANKA Z ZIEMNIAKAMI, POREM, MIĘSEM MIELONYM I ŚMIETANĄ

ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg.
mięso mielone	40 dag.
por (biała część)	20 dag.
śmietana	1/2 szkl.
tłuszcz	- -
sól	- do smaku
Pieprz ziołowy mielony Prymat	- do smaku
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	- do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	- do smaku
natka pietruszki	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Por oczyścić, pokroić, zeszklić na tłuszczu. Ziemniaki obrać, umyć, pokroić.
Por i ziemniaki oraz mięso wymieszać.
Wszystko przyprawić solą, pieprzem, przyprawą do ziemniaków.

Podlać wodą, dusić do miękkości ziemniaków.

Zalać śmietaną, przełożyć do naczynia żaroodpornego, podpiec kilka minut w piekarniku.

Posypać posiekaną natką pietruszki.

SMACZNEGO !!!

