

## Zapiekanka ziemniaczana



**AGNIESZKA189**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                        |       |
|------------------------|-------|
| <b>ziemniaki</b>       | 750g  |
| <b>śmietana płynna</b> | 500ml |
| <b>koperek</b>         |       |
| <b>sól</b>             |       |
| <b>pieprz</b>          |       |
| <b>ser żółty</b>       | 250 g |
| <b>oliwa</b>           |       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Surowe ziemniaki kroimy w cienkie plasterki.

Smietanę mieszamy z posiekanym koperkiem, solą i pieprzem oraz starym żółtym serem a następnie zalewamy nią ziemniaki i dokładnie mieszamy.

Przekładamy do wysmarowanego oliwą naczynia żaroodpornego a następnie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 C.  
Pierwsze 40 minut pieczemy pod przykryciem a następnie kolejne 40 minut bez przykrycia aby zapiekanka się przyrumieniła.