

ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA Z MIĘSEM MIELONYM



JEJKUCHNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki podstawowe

mięso mielone	40 dag
pieczarki	20 dag
cebula	duża
koncentrat pomidorowy	słoik
ziemniaki	7 średnich
Zioła prowansalskie suszone Prymat	łyżeczka
sól	łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	łyżeczka
ser żółty starty	20 dag

Dodatkowo

śmietana	200 g, 12%
majonez	3 łyżki
bazyli	łyżeczka
majeranek	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotuję w osolonej wodzie około 20 minut. Studzę, następnie kroję w niezbyt cienkie plasterki.

Cebulę kroję w grubszą kostkę, pieczarki w plasterki. Mięso podsmażam wraz z warzywami. Doprawiam solą, papryką i ziołami prowansalskimi. Na koniec dodaję koncentrat, mieszam i jeszcze chwilę pozostawiam na małym ogniu.

Śmietanę łączę z majonezem, doprawiam bazylią i majerankiem.

W naczyniu żaroodpornym układam warstwę ziemniaków, warstwę mięsa, jeszcze raz warstwę ziemniaków i mięsa. Całość zalewam śmietaną i posypuję żółtym serem.

Zapiekam około 20 minut w 175 stopniach.