

## Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	500 g
<b>olej rzepakowy</b>	3 łyżki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>łopatka wieprzowa</b>	500 g
<b>cebula</b>	1 szt
<b>olej do smażenia</b>	2 łyżki
<b>ząbki czosnku</b>	2 szt
<b>sos pomidorowy</b>	330 ml z polskimi ziołami
<b>parmezan</b>	1 wiórki
<b>mozzarella</b>	1 starta wędzona
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy na plasterki o grubości 2 mm. Mieszamy z olejem, papryką, solą i pieprzem.

Mięso mielimy na średnich oczkach.

Na oleju podsmażamy posiekaną cebulę, wrzucamy przeciśnięty przez praskę czosnek, smażymy przez bardzo krótką chwilę. Dodajemy mięso, smażymy aż będzie prawie „sypkie”, zalewamy sokiem. Chwilę dusimy pod przykryciem, by smaki połączyły się.

W naczyniu żaroodpornym układamy warstwami ziemniaki, sos, parmezan...sos ma być ostatnim składnikiem zapiekanki.

Całość przekładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 50 min, po czym posypujemy wierzch startą mozzarellą i zapiekamy jeszcze 10 min.

