

Zapiekanka ziemniaczanka



NATALKAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1kg
grostek konserwowy	puszka
marchew	4szt
ser żółty	30dag
pieprz	
sól	
łopatka bez kości	1kg
cebula	2szt
masło	łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ugotowane osolone ziemniaki tłuczemy z masłem
- KROK 2 Dodajemy pieprz i tłuczemy
- KROK 3 łopatkę mielimy. Cebule kroimy w kostkę podsmażamy razem z mięsem
- KROK 4 Dodajemy pokrojoną marchew i zalewamy wodą. gotujemy.
- KROK 5 Gdy woda nam odparuje a marchewka będzie miękka, dodajemy zielony groszek.
- KROK 6 W naczyniu żaroodpornym układamy warstwowo ziemniaki, mięso warzywa, ser, ziemniaki i posypujemy serem. Pieczemy około 15 minut aż ser nam się roztopi w 180st.C