

## Ziemniaczana zapiekanka z kapustą włoską i mięsem



### MNIAM



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Na zapiekankę:

ziemniaki	1 kilogram
mięso mielone wieprzowe	1 kilogram
kapusta włoska	0.5 kilograma
cebula	1 sztuka
ząbki czosnku	2 sztuki
liście laurowe Prymat	2 sztuki
ziele angielskie całe	3 sztuki
majeranek Prymat	1 łyżeczka
śmietana kremowa 30%	0.5 szklanki
sól	1 łyżeczka
ziarna pieprzu czarnego Prymat	0.5 łyżeczki
przyprawa do mięs Prymat	0.5 łyżeczki
przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	0.5 łyżeczki
żółty ser	150 gramów
olej rzepakowy	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**Ziemniaczana zapiekanka z kapustą włoską i mięsem:**

## KROK 1

Ziemniaki pokroić w półplasterki i wrzucić na patelnię z niewielką ilością rozgrzanego oleju. Smażyć doprawiając solą i przyprawą do ziemniaków. Przełożyć do natłuszczonej formy do zapiekania i wyrównać.

Mięso lekko obsmażyć na patelni dodając rozgnieciony czosnek i przyprawy – sól, pieprz czarny, przyprawę do mielonego. Wyłożyć na podsmażone ziemniaki.

Cebulę pokroić w piórka i zeszklić na patelni razem z liściem laurowym i zielem angielskim. Dodać poszatkowaną kapustę i chwilę obsmażyć, aż straci na objętości. Wlać kremówkę i dusić z majerankiem, aż zmięknie. Przyprawić do smaku i przełożyć do formy.

Na wierzch zetrzeć ser żółty, przykryć i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec przez około 50 min, a pod koniec można ściągnąć pokrywę, żeby ser się przypiekł. Smacznego :)