Zapiekanka ziemniaczana z serem białym

DAWID/RAKAN

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	0,5 kg
biały ser	200 g
śmietana 12%	1 mały kubek
cebula biała	2 szt.
pieczarki	100 g
szczypiorek	1 łyżka
sok z cytryny	2 łyżki
masło	
sól	
pieprz	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
ser gouda	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki podgotować przez 5-7 minut, pokroić w plastry. Cebulę, szczypiorek i pieczarki posiekać. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach, ser biały rozdrobnić. Wymieszać śmietanę, ser biały, cebulę, sok z cytryny, szczypiorek, 2/3 startego sera, dodać ziemniaki i pieczarki, wymieszać. Doprawić solą, pieprzem, szczyptą curry. Naczynie do zapiekania wysmarować masłem, przełożyć masę i przykryć folią aluminiową. Piec przez 45 min w piekarniku nagrzanym na 200 stopni, potem odkryć, posypać resztą sera i piec bez przykrycia kolejne 45 minut.