

zapiekanka ziemniaczana z kiszoną kapusta i pieczarkami



MIROSŁAWA5



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
pieczarki	1/2 kg
mięso mielone	1,5 kg
śmietana	3 łyżki
Kucharek przyprawa uniwersalna	
kapusta kiszona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kapustę wotujemy, doprawiamy przyprawą uniwersalną - kucharkiem i chili. gdy jest już miękka osączamy i kroimy.

pieczarki należy oczyścić i pokroić w plasterki. doprawić solą i pieprzem i dusić do miękkości. ziemniaki należy obrać również pokroić w plastry i gotować 15 minut.

mięso mielone podsmażyć lekko doprawiając.

w naczyniu żaroodpornym układamy następujące warstwy:

ziemniaki

kapusta

mięso

pieczarki

ziemniaki, na końcu zalewamy zapiekankę sosem.

sos: śmietana+ jajko+sól+pieprz.

zapiekać 45 minut w temp. 180stopni.