

Kolorowa zapiekanka wg Niuni



NIUNIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1h



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięsa mielonego	40 dkg
papryki	2
pomidorów	5
cebule	2
ziemniaków	2 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
śmietana	
wody	1/2 szklanki
sera żółtego	20 dkg
czosnku	3 ząbki
zioł prowansalskich	1 łyżeczka
sól	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	2 szczypty
olej	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na wysmarowaną tłuszczem blachę kładziemy pokrojone w talarki ziemniaki (ugotowane al dente) i czosnek. Cebule kroimy w piórka, pomidory i paprykę w kostkę. Do mięsa mielonego dodajemy bułkę tartą, sól, pieprz, chili i zioła. Formujemy maluteńkie kuleczki, następnie je podsmażamy. Cebulę, pomidory, paprykę i kuleczki mieszamy z ziemniakami i czosnkiem. Do śmietany i wody wrzucamy starty ser żółty i gotujemy, następnie polewamy sosem. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika na 45- 50 min. SMACZNEGO!

