

Jarmuż zapiekany z ziemniakami



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jarmuż	400 g liści
ziemniaki	1 kg
szynka konserwowa	150 g
ser żółty	150 g
masło	2 łyżki
sól	..
Pieprz czarny mielony Prymat	..
Gałka muskatołowa mielona Prymat	..

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście jarmużu dokładnie umyć i osuszyć, usunąć twarde niejadalne części liści (nerwy, ogonki). Blanszować we wrzątku minutę, po czym odsączyć i przelać zimną wodą, posiekać. Ziemniaki obrać ze skórki, ugotować do miękkości w osolonym wrzątku. Odsączyć, odparować i precisnąć przez prasę bądź dokładnie rozdrobnić tłuczkiem. Dodać 1 łyżkę masła, doprawić mocno do smaku solą, pieprzem, gałką. Do nieco wystudzonych ziemniaków dodać tarte ser, pokrojoną w kostkę szynkę. Formę do zapiekaneek wysmarować masłem, ułożyć warstwę ziemniaczanej masy, na niej jarmuż, a na wierzch resztę ziemniaków. Zapiekać ok. 30 minut w temperaturze 180 stopni.