

Zapiekanka warzywna z sosem śmietanowym



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	0,5 kg
cebula biała	3 sztuki
marchewka	3-4 sztuki
pomidor	3-4 sztuki
Szczypiorek cienki	1 pęczek
czosnek	1 sztuka
tłuszcz	do smaku
śmietana	400 ml
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę, jajka oraz ser żółty mieszamy ze sobą razem. Warzywa myjemy, obieramy. Ziemniaki kroimy w plasterki. Cebulę w paseczki. Marchewkę, pomidory oraz czosnek w plasterki. Szczypiorek siekamy. W naczyniu żaroodpornym układamy warstwowo: ziemniaki posypujemy przyprawą do ziemniaków, marchewkę, cebulę a na wierzch układamy pomidora. Polewamy lekko tłuszczem i zapiekamy. Pod koniec dodajemy czosnek oraz posypujemy szczypiorkiem i polewamy sosem śmietanowym. Zapiekamy ok 2-3 min. Smacznego !!