

Zapiekanka z ziemniaków i papryczek jalapeno



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko skondensowane

papryczki jalapeno

ziemniaki

żółty ser

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: puszka niesłodzonego mleka skondensowanego, czosnek w proszku, 15 dag papryczek jalapeno w puszcze, 1/4 łyżeczki ulubionej mieszanki przypraw, ostry sos, 1,3 kg ziemniaków, 45 dag startego sera, 1 duża cebula, 1 średnia słodka papryka, 6 dag margaryny, 2 i pół szklanki wody, 1/4 szklanki mąki.

SPOSÓB WYKONANIA: Posiekać drobno cebulę i paprykę. Rozgrzać margarynę. Dodać mąkę. Dokładnie wymieszać. Wlać mleko, 2 szklanki wody. Gotować do zgęstnienia. Obrać ziemniaki pokroić w półcentymetrowe plasterki. Doprawić czosnkiem i mieszanką przypraw. Naczynie do zapiekania wysmarować tłuszczem. Wlać pół szklanki wody. Włożyć ziemniaki. Przykryć i piec przez 15 minut. Wyjąć ziemniaki i wymieszać je z cebulą, papryką i ostrym sosem. Ponownie ułożyć w naczyniu. Posmarować je sosem, posypać serem i obłożyć papryczkami jalapeno. Zapiekać 20 minut. Podawać ciepłe.