

Zapiekanka mięsno-ziemniaczana



EWA6274879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mięso mielone z łopatki	60 dag
cebula biała	3 szt
papryka czerwona	1 szt
czosnek	1 mała główka
śmietana 12%	400 ml
jaja	3
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
sól	
olej	2 łyżki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
ser gouda	30 dag
Papryka ostra mielona Prymat	szczypta
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obrać i posiekać w cienkie plasterki. Czosnek obrać i również posiekać w plasterki. Ziemniaki, połowę czosnku, zioła prowansalskie, sól i pieprz wymieszać razem.

- KROK 2 Cebulę obrać i posiekać. Na rozgrzanej patelnię wylać olej, dodać mięso, cebulę oraz drugą połowę czosnku i podsmażyć na dużym ogniu przez ok 5 minut. Następnie dusić przez 5 minut pod przykryciem. Dodać oczyszczoną i pokrojoną w paseczki paprykę, dusić 5 minut. Dodać koncentrat pomidorowy, doprawić papryką ostrą i solą.
- KROK 3 Śmietanę wymieszać z jajkami, doprawić solą i pieprzem.
- KROK 4 Na blaszkę lub naczynie żaroodporne (wymiary np. 24x32 cm) wyłożyć na zmianę 1/3 ziemniaków, połowę mięsa, połączyć częścią śmietany z jajkami. Wykładać do wyczerpania składników.
- KROK 5 Piec w temp. 180 stopni przez ok 40 minut. Posypać startym serem żółtym, włożyć ponownie do piekarnika aż do momentu, kiedy ser się roztopi.
- KROK 6 Zapiekankę podawać bez dodatków lub z ketchupem, ulubionym sosem, surówką. Smacznego!