

zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym i pieczarkami



MAGDZIORKA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	80 dag
mięso mielone	50 dag
pieczarki	50 dag
cebula biała	2 sztuki
śmietana 12-procentowa	6 łyżek
jajko	1 sztuka
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
pieprz	do smaku
ser gouda	35 dag
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie około 20 minut, studzimy je i kroimy na grubsze plastry. Pieczarki i cebule obieramy i kroimy na cienkie plasterki. Na dnie naczynia żaroodpornego wysmarowanego masłem układamy plasterki ziemniaków, mięso mielone, posypujemy delikatnie do smaku przyprawami, na mięso mielone układamy pieczarki i cebulkę. Na cebulkę układamy cienką warstwę ziemniaczków. W międzyczasie szykujemy śmietanę z jajkiem roztrzepujemy widelcem, polewamy zapiekankę, delikatnie przyprawiamy. Na wierzch kładziemy starty ser. Zapiekankę pieczemy w naczyniu żaroodpornym w temp. 180 stopni przez 60 minut. Smacznego!