# Curry ziemniaczane po szatańsku



**MONIKA193**

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **ziemniaki** | 1,5 kg |
| **cebula** | 3 sztuki |
| **mąka** | 1/4 szklanki |
| **sól** | 2 łyżeczki |
| **Przyprawa curry orientalna Prymat** | 1 łyżeczka |
| **pieprz** | 1 duża szczypta |
| **masło lub margaryna** | 10 dkg |
| **mleko** | 3 szklanki |
| **Papryka ostra mielona Prymat** | 1 duża szczypta |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, opłukać i pokroić na cienkie plasterki. Cebulę jak najdrobniej posiekać. Mąkę, sól, pieprz i curry dobrze wymieszać, najlepiej poprzez potrząsanie w zamkniętym słoiku. Formę do zapiekania natłuścić. Układać warstwami ziemniaki. Każdą warstwę posypać siekaną cebulą i oprószyć mąką z przyprawami oraz przykryć wiórkami masła. Postępować tak aż do wyczerpania składników. Zalać mlekiem i posypać z wierzchu papryką. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około godziny.