

Przepis dnia II, odc. 6. Zapiekanka z mięsem mielonym i ziemniakami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	500 g
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	1 opakowanie
ziemniaki	8 szt. (ugotowane, plastry)
cebula	2 szt. (pokrojone w kostkę)
czosnek	3 ząbki (posiekane)
por	1 szt. (posiekana biała część)
śmietana kremówka	500 ml
żółty ser	1 szklanka (tarty)
jajko	2 szt.
olej rzepakowy	(do smażenia)
Party Dip Czosnkowy Prymat	1 opakowanie
majonez	100 g
jogurt naturalny	50 g
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	(do smaku)
Gałka muskatołowa mielona Prymat	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Party Dip Czosnkowy wymieszać dokładnie z jogurtem i majonezem, następnie odstawić do lodówki.

- KROK 2 W rondlu rozgrzać olej, podsmażyć na nim cebulę, białą część pora i czosnek. Zeszklić ok. 5 minut. Następnie dodać mięso, doprawić do smaku przyprawą do mięsa mielonego i dusić przez około 20 minut. Na patelni podsmażyć ziemniaki oprószone przyprawą do ziemniaków. W misce roztrzepać 2 jajka, dodać śmietanę i doprawić gałką muszkatołową.
- KROK 3 W naczyniu żaroodpornym ułożyć kolejno podsmażone mięso, podsmażone ziemniaki i zalać śmietaną połączoną z jajkami.
- KROK 4 Całość posypać serem i doprawić na koniec przyprawą do ziemniaków. Piec 20 - 30 minut w temperaturze 160 - 180°C.
- KROK 5 Aromatyczną zapiekankę podawać z Party Dipem Czosnkowym, posiekaną pietruszką i szczypiorkiem. Smacznego!