

Przepis Dnia V: Zapiekanka ziemniaczana z mięsem i porem, odc. 62



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	0,5 kg
cebula	0,5
por	1
ząbki czosnku	2
mięso mielone	700 g
jajko	7
śmietana kremówka	200 ml
Majeranek suszony Prymat	
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	
przyprawa kebab- gyros Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Do garnka wrzucamy mięso mielone, dodajemy przyprawę do gyrosa i majeranek, całość mieszamy. Zostawiamy na wysokiej temperaturze. Cebulę, pora i czosnek kroimy kroimy drobno. Wszystko dorzucamy do mięsa. Kroimy ziemniaki w grube plastry.
- KROK 2** Przygotowujemy royal: na 250 ml śmietany wybijamy 7 jajek. Dodajemy przyprawę do ziemniaków, mieszamy energicznie.
- KROK 3** Naczynie żaroodporne wykładamy pokrojonymi ziemniakami, kładziemy warstwę mięsa, następnie kolejną warstwę ziemniaków, zalewamy royalem. Na koniec ponownie kładziemy warstwę mięsa i ziemniaków i dolewamy resztą royala.

- KROK 4 Zapiekanę przykrywamy folią aluminiową i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 35 minut. Po upływie tego czasu zdejmujemy folię i dopiekamy 10 minut bez przykrycia.
- KROK 5 Podajemy zapiekanę w naczyniu żaroodpornym przyozdobioną świeżymi ziołami.