

Ziemniaczana zapiekanka z kapustą włoską i mięsem



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na zapiekankę:

ziemniaki	1 kilogram
mięso mielone wieprzowe	1 kilogram
kapusta włoska	0.5 kilograma
cebula	1 sztuka
ząbki czosnku	2 sztuki
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Ziele angielskie całe Prymat	3 sztuki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
śmietana kremowa 30%	0.5 szklanki
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	0.5 łyżeczki
Przyprawa do mięs Prymat	0.5 łyżeczki
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	0.5 łyżeczki
żółty ser	150 gramów
olej rzepakowy	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaczana zapiekanka z kapustą włoską i mięsem:

KROK 1

Ziemniaki pokroić w półplasterki i wrzucić na patelnię z niewielką ilością rozgrzanego oleju. Smażyć doprawiając solą i przyprawą do ziemniaków. Przełożyć do natłuszczonej formy do zapiekania i wyrównać.

Mięso lekko obsmażyć na patelni dodając rozgnieciony czosnek i przyprawy – sól, pieprz czarny, przyprawę do mielonego. Wyłożyć na podsmażone ziemniaki.

Cebulę pokroić w piórka i zeszklić na patelni razem z liściem laurowym i zieleń angielskim. Dodać poszatowaną kapustę i chwilę obsmażyć, aż straci na objętości. Wlać kremówkę i dusić z majerankiem, aż zmięknie. Przyprawić do smaku i przełożyć do formy.

Na wierzch zetrzeć ser żółty, przykryć i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec przez około 50 min, a pod koniec można ściągnąć pokrywę, żeby ser się przypiekł. Smacznego :)