

Zapiekanka pasterna



KAMILAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	0,5 kg
cebula	2 sztuki
marchew	2 sztuki
margaryna	
kostka rosołowa	
mleko	
wołowina mielona	1 kg
starty ser	10-20 dkg
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i marchew osobno podsmażyć

Na tym samym oleju usmażyć mielone

Dodać usmażoną marchew i w szklance rozpuścić kostkę rosołową (smażyć do wygotowania wody)

Ziemniaki ugotować, ugnieść z mlekiem i margaryną, dodać usmażoną cebulę i ser

Mielone wyłożyć na żaroodporne naczynie a na wierzch ułożyć ziemniaki

Rozpuścić troszkę margaryny i posmarować po wierzchu ziemniaków