

Pyszna zapiekanka ziemniaczana



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
cebula	2 sztuki
szczypiorek	
natka pietruszki	1 garść
Bułka tarta klasyczna Prymat	1-2 łyżki
jajko	1 sztuka
śmietana	2 szklanki
masło do wysmarowania formy	1 łyżki
sól, pieprz	do smaku
ziemniaki ugotowane	w mundurkach dkg
indyk	30 dkg
ser żółty	2-3 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ostudzić, obrać i pokroić w cienkie plasterki. Formę do zapiekania natłuścić i przetrzeć rozciętym ząbkiem czosnku. Połowę ziemniaków ułożyć ciasno w formie. Cebulę obrać, pokroić w cienkie plasterki i ułożyć na ziemniakach. Mięso doprawić solą i pieprzem, wymieszać z bułką tartą, jajkiem oraz posiekаныmi natką i szczypiorkiem, a następnie ułożyć na cebuli jako kolejną warstwę. Pozostałe ziemniaki położyć na mięsie. Całość połączyć śmietaną, posolić i popieprzyć oraz posypać parmezanem. Piec 20-25 minut w gorącym piekarniku.