

## Ziemniaki zapiekane w piekarniku



### FIKANDER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1,5 kg
<b>cebula</b>	2 szt.
<b>ser żółty</b>	200 g
<b>śmietana 30%</b>	1 opakowanie

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ziemniaki osolić i podgotować 2 minuty. Cebule pokroić w pół krążki, ser zetrzeć na dużych oczkach. Ziemniaki pokroić w plastry i układać w naczyniu żaroodpornym warstwami: warstwa ziemniaków, cebula, ser żółty zalać śmietaną, ziemniaki, cebula, ser żółty, zalać śmietaną i na koniec oprószyć bułką tartą.

Piekarnik nastawić na 175 stopni i piec około 30 minut.  
Smacznego.