

Zapiekanka ziemniaczana

Przepis dodany przez użytkownika anka1984

zapiekanka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 10 średnich ziemniaków -
- 30 dag kiełbasy zwyczajnej -
- 2 cebule -
- 10 dag startego sera żółtego -
- 4 łyżki masła -
- 100 ml śmietany 18% -
- 2 łyżki bułki tartej -
- 2 ząbki czosnku -
- majeranek -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki wyszoruj, opłucz i ugotuj w mundurkach. Po ostudzeniu, obierz i pokrój w plasterki, posyp majerankiem, solą i pieprzem. Obrane cebule pokrój w talarki, zeszklij na 3 łyżeczkach masła. Z kiełbasy zdejmij osłonkę, pokrój w plasterki.
2. Formę do zapiekania natrzyj przekrojonymi ząbkami czosnku, wysmaruj resztą masła, posyp bułką tartą. Ułóż ziemniaki, przekładając je cebulą i kiełbasą.
3. Zalej zapiekankę śmietaną, posyp startym serem i wstaw na pół godziny do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Gotową zapiekankę możesz udekorować świeżymi ziołami.