

Zapiekanka z ziemniakami



Autor: **agulam22**
Przepisów: **105** Ocena: **6866**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ziemniaki średnie, 3 szt
- cebula, 2 szt
- jajka, 5 szt
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku
- śmietana, 300ml
- olej, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać, pokroić w plastry ok 1/2 cm i obgotować w osolonej wodzie. (ok 5-10 minut wystarczy). Cebulę pokroić w paseczki i zesmażyć na oleju. Jajka ugotować na twardo i obrać ze skorupki.
- 2 Naczynie żaroodporne smarujemy dokładnie olejem lub margaryną. Następnie układamy 1 warstwę ziemniaków a na nią kroimy jajka na twardo (2 szt - 1 warstwa), następnie na nie dajemy połowę cebuli, posypujemy solą i pieprzem. Później czynności te powtarzamy jeszcze raz (ziemniaki, jajka i cebula) wszystko solimy jeszcze raz i pieprzymy.
- 3 Gotowe warstwy zalewamy śmietaną i wkładamy całość do piekarnika nagrzanego do 180st i zapiekamy ok 30 minut. (Jeżeli ktoś lubi może śmietaną połączyć z ulubionymi ziołami i czosnkiem). Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: