

Zapiekanka mięsno-warzywna (jesienna)



Autor: **lilaniki**
Przepisów: **18** Ocena: **810**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 2 duże
- kotlety mielone (usmażone), 4 sztuki
- Kalafior, 1 sztuka (dość duży)
- pomidor, 2 duże
- POMYSŁ NA Zapiekankę ziemniaczaną z kiełbasą, 1 saszetka
- śmietana 12%, 1 sztuka
- ser żółty (do posypania), 200 gram

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, kroimy w plastry grubości około 4 mm, obgotowujemy (prawie do miękkości). odstawiamy do wystygnięcia. Kotlety mielone dzielimy na kawałki (jak się uda to kroimy w plastry). Pomidora trzeba sparzyć, pokroić w plastry. Kalafior gotujemy w osolonej wodzie z łyżką cukru.
- 2 Następnie w żaroodpornym naczyniu (lub na blasze wysmarowanej olejem lub wyłożonej papierem do pieczenia) układamy warstwami: plastry ziemniaków, kawałki kotletów mielonych, pomidorki pokrojone, kalafior. Ścieramy żółty ser na tarce. Rozgrzewamy piekarnik.
- 3 Całość posypujemy żółtym serem (można ser pokroić w plastry i poukładać je za zapiekance). POMYSŁ NA.. mieszamy z 200 ml wody i ze śmietaną. Polewamy zapiekankę i wstawiamy do wcześniej rozgrzanego piekarnika.
- 4 Zapiekankę pieczemy około 30 minut. Podajemy na gorąco jako danie główne lub na kolację.
- 5 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: