

# Zapiekanka pod warzywną pierzynką



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **272** Ocena: **1788**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 3 marchewki
- 3 pietruszki
- Cebula
- Szczypiorek
- 1 kg fileta z indyka
- 20 dag sera żółtego
- 3 jajka
- Olej do smażenia
- Sól
- Przyprawa gyros

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obieramy kroimy w plastry i gotujemy w osolonej wodzie.



2. Fileta kroimy w kostkę obsmażamy na rozgrzanym oleju .



3. Dodajemy przyprawę oraz sól.



4. Warzywa obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach.

5. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę i przużymy na rozgrzanym oleju



6. Do cebuli dodajemy warzywa, solimy.



7. Szczypiorek siekamy i dodajemy do warzyw.



8. Następnie do warzyw dodajemy jajka, chwilę przużymy.



9. Na dno naczynia żaroodpornego układamy ziemniaki.



10. Na ziemniaki wykładamy mięso.



11. Następnie warzywa.



12. Na koniec ścieramy ser na tarce o dużych oczkach i posypujemy zapiekanke



13. Zapiekamy 20 minut w 180 °C.
14. Danie gotowe.
15. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: