

Zapiekanka z burakami

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2846**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 3 średnie buraki, 3 średnie ziemniaki
- 1 cebula, 2 kiełbasy śląskie
- 1 ząbek czosnku, pół szklanki bulionu warzywnego
- 2 jajka, 1 łyżka śmietany
- vegeta, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki i buraki lekko podgotować (oczywiście osobno). Na blaszce od pizzy układać warstwę pokrojonych w cienkie plastry ziemniaki, przyprawiamy, na to pokrojoną cebulkę (ale surową) pokrojony czosnek i pokrojoną w plasterki kiełbase, przyprawiamy, na to kładziemy warstwę cienko pokrojonych w plasterki buraków i znów ziemniaki i znów przyprawiamy. Bulion rozpuszczamy w pół szkl wody i studzimy, mieszamy go ze śmietaną i jajkami. Powstała masa wlewamy na naszą zapiekankę. Pieczemy ok 30 min w 180 st C
- 2 Oczywiście można dodać do tego pietruszkę czy pieczarki, jak kto uważa. Ja podaję przepis na to co ja robiłam z moim eksperymentem

Twoje notatki do przepisu: