

Zapiekanka z mięsem mielonym



Autor: **magdaniel**
Przepisów: 74 Ocena: 1866

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 1. mięso mielone (dowolne najlepiej mieszane), 500 g
- 2. ziemniaki mączyste, 800 g
- 3. cebula, 3 szt
- 4. margaryna, 2 łyżki
- 5. ser najlepiej do raclette, albo żółty poprostu, 5 plastrów
- 6. sól pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać ugotować zgnieść na pire
- 2 Mięso szybko przesmażyć na patelni z łyżką margaryny doprawiając solą i pieprzem
- 3 Cebulę drobno posiekać zeszklić na patelni połowę dodać do mięsa a drugą połowę do ziemniaków wymieszać
- 4 Do naczynia żaroodpornego włożyć najpierw mięso z cebulką oraz z całym sosem jaki wytworzył się w trakcie przesmażania go, a na niego nałożyć pire z cebulką przykrywając je plasterkami sera
- 5 Zapiekać do zrumienienia sera i ziemniaków około 20 min w temp. 200 C
- 6 Smacznego
- 7 PS: z tych proporcji wychodzi tak że jest taka sama warstwa mięsa i pira na zdjęciu było gorące wybierane i wygląda jak by było bardzo mało mięsa

Twoje notatki do przepisu: