

zapiekanka z mięsem mielonym i warzywami



Autor: **monia_ania**
Przepisów: 23 Ocena: 804



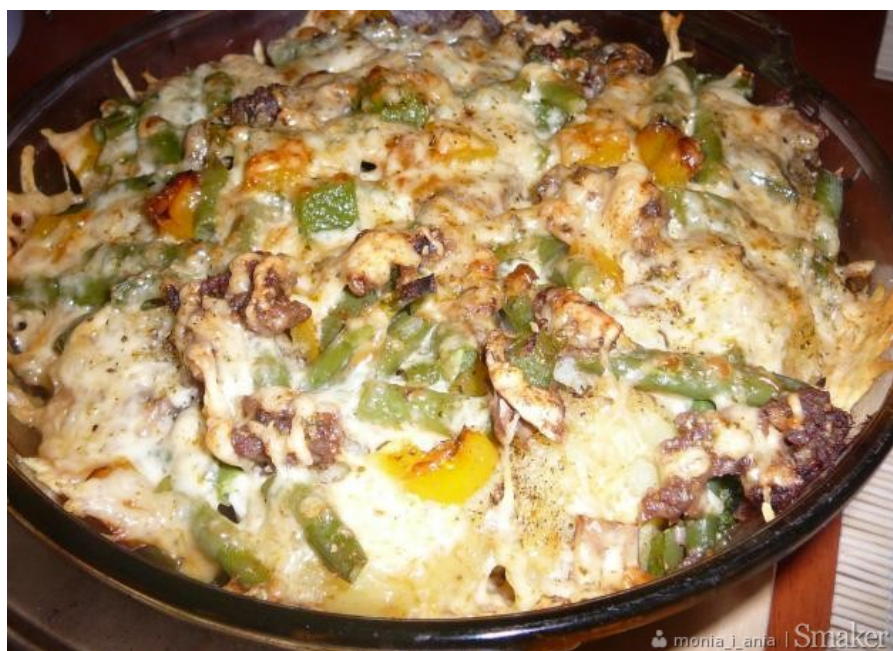
3-4 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- mięso mielone lub pierś kurczaka, 25 dag
- ziemniaki, 4 szt
- brokuły mrożone, 1/2 op
- fasolka szparagowa, 1/3 op
- pieczarki, 20 dag
- PAPRYKA ŻÓŁTA, CZERWONA, ZIELONA, po 1/3 szt
- ser żółty, 20 dag
- kukurydza konserwowa, 1/3 puszki
- cebula, 1 szt
- przyprawy: poregano, sól, papryka ostra, zioła prowansalskie

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki gotujemy w skorupkach, staramy się, by nie były zbyt miękkie. Gdy przestygną, obieramy i kroimy na talarki.
- 2 Mięso doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy do niego pokrojoną drobno i przysmażoną cebulkę.
- 3 Ziemniaki układamy na spód naczynia żaroodpornego. Dalej układamy kolejno warstwami: fasolkę, pokrojone pieczarki, paprykę, mięso, brokuły, kukurydzę i ser żółty. Każdą z warstw oprószamy przyprawami.
- 4 Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temp. 200 stopni. Pieczemy ok. 30 min. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: