

Zapiekanka z ziemniakami i szynką



Autor: **Karolina_**
Przepisów: 2 Ocena: 7



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mączyste ziemniaki, 1 kg
- kminek w ziarnach, 1 łyżeczka
- cebula, 20 dag
- 1 i 1/2 szklanki mleka
- suszony tymianek, 1 łyżeczka
- oregano, 1 łyżeczka
- szynka w plastrach, 20 dag
- kajzerka, 1/2
- ser raclette, 10 dag
- masło, 2 łyżki
- starta gałka muszkatołowa
- sól, pieprz
- PONADTO:, tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki umyć i nieobrane włożyć do garnka razem z kminkiem. Zalać wodą i gotować około 25 min.
- 2 W tym czasie obrać cebulę i pokroić ją w cienkie plasterki. Masło rozgrzać na patelni i zeszklić na nim cebulę. Przyprawić solą, pieprzem, tymiankiem oraz oregano, po czym zdjąć z ognia.
- 3 Szynkę pokroić w drobną kostkę, a bułkę zetrzeć na drobnej tarce. Ser zetrzeć na grubej tarce i wymieszać z tartą bułką. Jajka roztrzepać z mlekiem, po czym przyprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową. Piekarnik nagrzać do 200 C.
- 4 Żaroodporną formę wysmarować tłuszczem. Ziemniaki odcedzić, obrać i pokroić w plasterki. Następnie ułożyć je warstwami w formie, posypując szynką i podduszoną cebulą.
- 5 Całość zalać mlekiem z jajkami, posypać serem i zapiekać 30-40 min. Jeśli powierzchnia zapiekanki zacznie zbyt szybko się rumienić, formę można na kilka minut przykryć folią aluminiową.

Twoje notatki do przepisu: