

# Zapiekanka z ziemniakami i mięsem mielonym.

Autor: **krystian1**

Przepisów: 1 Ocena: 44



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- ziemniaki, 1kg
- cebula, 3-4 cebule
- pieczarki, 20dag
- mięso mielone, 60dag
- oregano
- sól, pieprz
- ser żółty, 20-30dag
- przyprawa do ziemniaków kamis
- oliwa z oliwek

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i myjemy krojmy w plasterk i sypimy przyprawą do ziemniakówi mięso doprawiamy solą i pieprzem.Pieczarki i cebulę krojmy w plasterki. Do naczynia żaroodpornego wlewamy troche oliwy. Nakładamy warstwami składniki zaczynając od ziemniaków (każdą warstwę sypimy odrobiną soli i pieprzu) i później kolejno pozostałe składniki. Wstawiamy do piekarnika na ok.25-30 minut( aż ziemniaki będą miękkie). Na koniec sypimy startym serem żółtym i oregano zapiekankę zostawiamy w piekarniku do rozpuszczenia sera. SMACZNEGO!!!!

## Twoje notatki do przepisu: