

Zapiekanka ziemniaczana



Autor: **Kermeet**

Przepisów: **51** Ocena: **1140**



1-2 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- Ziemniaki pokrojone w talarki o grubości około 1 cm, 1 kg
- Kiełbasa pokrojona w kostkę, 1 laska
- Pieczarki pokrojone w kostkę, 35 dag
- cebula pokrojona w kostkę, 1 szt
- por pokrojony w talarki, 1/2
- puszka czerwonej fasoli, 1/2
- starty żółty ser, 10 dag
- Zsiadłe mleko (można zastąpić kefirem lub śmietaną), 1 szklanka
- jajko, 1
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę zrumienić na oleju, dodać kiełbasę i jeszcze chwilę smażyć, dodać pieczarki i pora, chwilę podsmażyć i odparować nadmiar wody, którą puszcza pieczarki. Ziemniaki chwilę podgotować w wodzie, żeby trochę zmiękły. Układać w naczyniu żaroodpornym ziemniaki na przemian z pieczarkami z cebulą, kiełbasą i porem. Zsiadłe mleko wymieszać z jajkiem i serem, solą i pieprzem, po czym wylać tę miksturę na wierzch zapiekanki. Zapiekać w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C około 30-40 min.

Twoje notatki do przepisu: