

Zapiekanka ziemniaczana

Autor: **pylda**Przepisów: **9** Ocena: **93**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 10 sztuk średnich
- mięso mielone wołowe, 600 gram
- jajka na twardo, 4
- cebula czosnkowa, 1
- Sól, pieprz, papryka ostra mielona, koperek, zioła prowansalskie
- śmietana, 200 gram
- woda, 50 ml
- jajko surowe, 1

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać i pokroić w pół centymetrowe plastry.
- 2 Mięso mielone przyprawić ziołami solą i pieprzem i wymieszać.
- 3 Przygotować sos śmietanowy - 200 gram śmietany wymieszać z 1 surowym jajkiem i 50 ml wody, dodać łyżkę koperku. Zagotować.
- 4 Na spód formy do zapiekania ułożyć ziemniaki - przyprawić. Położyć na ziemniaki cebulę pokrojoną w paski.
- 5 Kolejna warstwa ziemniaków - przyprawiamy i kładziemy warstwę mięsa mielonego.
- 6 Na mięso dajemy ziemniaki, a na nie pokrojone w plastry jajka ugotowane na twardo.
- 7 Kolejna warstwa ziemniaków, którą przyprawiamy.
- 8 Wszystko zalewamy sosem.
- 9 Pieczemy 1-1,5 godziny w temperaturze 175 stopni.
- 10 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: