

Zapiekanka ziemniaczana

Autor: **Sendione**

Przepisów: 17 Ocena: 290



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mięso mielone, pół kg
- cebula, 3 sztuki
- czosnek, 3 ząbki
- papryka czerwona i zielona, po jednej
- marchewka, 2 sztuki
- przyprawy: sól, pieprz, pieprz ziołowy, rozmaryn, bazyli
- ziemniaki, ok 1,5 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Pod smażyć czosnek z cebulą na dowolnym tłuszczu. Dodać pieprz, sól, pieprz ziołowy, trochę papryki w proszku oraz kostkę bulionową. Następnie dodać mięso mielone i podsmażyć.
- 2 Do miski wrzucić pokrojoną w kostkę paprykę i wymieszać ją z łyżką oleju, rozmarynem, bazylią i posiekanymi 2 ząbkami czosnku. Odczekać, aż się trochę zamarynuje.
- 3 W natłuszczonym naczyniu żaroodpornym układamy warstwami: ziemniaki pokrojone w talarki na nie mięso, cebulę w krążki, marchewkę i paprykę. Czynność powtarzamy aż do zapełnienia naczynia. Na koniec wkładamy zapiekankę do pieca i pieczemy aż będą miękkie ziemniaki. Przed końcem pieczemy zapiekankę pod przykryciem.

Twoje notatki do przepisu: