

Zapiekanka ziemniaczana z kielbasą i serem



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **16571**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 600 g ulubionej kielbasy (u mnie krakowska)
- 3 duże cebule
- 3-4 ząbki czosnku
- 330 ml śmietany 18%
- 250 g żółtego sera
- 1 jajko
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka tymianku (najlepiej świeżego)
- papryka słodka mielona
- sól morską
- świeżo mielony pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i kroimy cienkie w talarki. Wrzucamy na osolony wrzątek i gotujemy na małym ogniu przez 5 minut.
Posiekaną cebulę i czosnek szklimy na rozgrzanym oleju. Dodajemy obraną i pokrojoną w kostkę kielbasę i przesmażamy razem kilka minut. Doprawiamy solą i pieprzem. Ziemniaki odcedzamy i posypujemy tymiankiem. W naczyniu żaroodpornym układamy 1/3 ziemniaków, połowę kielbasy z cebulą, znów ziemniaki, kielbasę i ostatnią warstwę ziemniaków.
Ser ucieramy na tarce o dużych oczkach, mieszamy ze śmietaną i jajkiem. Doprawiamy solą, pieprzem i łyżeczką słodkiej papryki. Całość wylewamy na wierzch zapiekanki. Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na pół godziny. Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: