

# Zapiekanka ziemniaczana z porem i pieczarkami

Autor: **Kitka80**Przepisów: **124** Ocena: **1612**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 4 ziemniaki obrane i ugotowane
- 3 łyżki oleju
- por
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3 jajka
- 2 łyżki śmietany 18%
- 150 g sera w plasterkach
- sól, pieprz, suszona bazylija
- 3-4 pieczarki

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki odcedzamy, studzimy, kroimy w plastry. Pora kroimy w półtalarki, cebulę w piórka, a pieczarki kroimy w półplasterki. Na patelnię wlewamy 2 łyżki oleju, wrzucamy rozdrobnione warzywa, dodajemy odrobinę soli. Pora z cebulą i pieczarkami smażymy 5-7 minut.
- 2 Na spód naczynia żaroodpornego wlewamy 1 łyżkę oleju, układamy plasterki ziemniaków, które posypujemy czosnkiem pokrojonym w drobną kosteczkę. Ziemniaki przykrywamy smażonymi warzywami. Całość zalewamy jajkami roztrzepanymi ze śmietaną, doprawiamy do smaku solą i pieprzem, na wierzchu układamy plastry sera.
- 3 Zapiekamy w temperaturze 180 stopni przez 30 minut, następnie obniżamy temperaturę na 150 stopni i pieczemy jeszcze 15 minut.  
Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: