

Zapiekanka ziemniaczano-porowo-serowa



Autor: **ErJot**

Przepisów: **625** Ocena: **5205**



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- ziemniaki 60 dag
- por /biała część/ 1 szt
- czosnek 2 ząbki
- mleko 300 ml
- ser żółty 10 dag
- ser twarogowy 10 dag
- jajko 1 szt
- sól do smaku
- pieprz mielony do smaku
- papryka ostra mielona do smaku
- gałka muszkatołowa do smaku
- tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, opłukujemy, osuszamy i kroimy w plastry. Ząbki czosnku również obieramy, także kroimy w plasterki i razem z ziemniakami dodajemy do gotującego się mleka. Gotujemy na małym ogniu od czasu do czasu mieszając /ziemniaki mogą przywierać do dna/ ok. 15 min.



- 2 Por dokładnie oczyszczamy, kroimy, przelewamy na sicie wrzątkiem i odsączamy. Do miseczki

wbijamy jajko, dodajemy serek twarogowy /może być smakowy/,odsączony por, doprawiamy do smaku /raczej na pikantnie/ i dokładnie mieszamy.



- 3 Naczynie żaroodporne natłuszczamy, na jego dno przekładamy masę jajeczno-twarogowo-porową a na nią przekładamy /delikatnie układając i wyrównując/ ziemniaki z czosnkiem i resztą mleka w którym się gotowały. Całość posypujemy startym żółtym serem. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni C i zapiekamy ok. 25 min.



Twoje notatki do przepisu: