

Ziemniaczana zapiekanka z mięsem mielonym i groszkiem



Autor: **wjosna**

Przepisów: **306** Ocena: **3495**



3-4 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 1 kg ziemniaków dobrych do pieczenia
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oliwy albo oleju
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3/4 kg mięsa mielonego (u mnie mieszanka wieprzowego i indyka)
- 1 łyżeczka przypraw do mięsa mielonego
- 1 szklanka mrożonego groszku
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki
- 1 i 1/2 szklanki mleka
- 100 g sera żółtego (u mnie emmentaler)
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- sól, pieprz
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki
- szczypiorek do posypania na wierzchu

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki pokroić w plasterki (najlepiej na mandolinie albo robocie kuchennym). Zagotować wodę, obficie posolić, dodać ziemniaki i gotować ok 3-4 minut, wylać na durszlak i przelać zimną wodą, odstawić do odsączenia z wody. Cebulę pokroić w kosteczkę, czosnek posiekać. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć cebulę kilka minut, dodać czosnek, smażyć minutę, dodać mięso. Rozbijając drewnianą łyżką, smażyć ok 10 minut, posolić, popieprzyć, dodać przyprawę i groszek, wymieszać i smażyć kolejne 5 minut.
- 2 W garnku rozgrzać masło, dodać mąkę i zrobić zasmażkę, wlać mleko i gotować aż sos zgęstnieje. Dodać starty ser, sok z cytryny i doprawić solą i pieprzem. Formę do zapiekania wysmarować 1 łyżką masła. Wyłożyć na dno 1/3 ziemniaków a na to 1/2 mięsa i polać 1/2 sosu. Na to znów ziemniaki, resztę mięsa i resztę sosu. Wierzch przykryć pozostałymi ziemniakami, posypać papryką i wyłożyć kawałki masła (łącznie 1 łyżka).

- 3 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 50 minut.
Podawać posypane szczypiorkiem, najlepiej z dodatkiem surówki albo mizerii.

Twoje notatki do przepisu: