

ziemniaki inaczej

Autor: **olginia**Przepisów: **1** Ocena: **82**

5-6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- ziemniaki, 2 kg
- czosnek, 2-3zębki
- sól, 1łyżka
- biały pieprz, 1łyżeczka
- Gałka muszkatołowa, 2-3łyżeczki
- gęsta smietana, ok 500ml

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i kroimy w plastry ok 3-5mm. Dodajemy rozgnieciony czosnek i przyprawy, zalewamy śmietaną i dokładnie mieszamy. Wykładamy na brytwannę lub naczynie żaroodporne. Podczas układania ziemniaków starajmy się pozostawić jak najmniej ""dziur"" żeby warstwy ładnie się prezentowały. Przykrywamy folią aluminiową i wkładamy do rozgrzanego piekarnika. Pieczemy 45-50min w temp 200-225 stopni (lub kilka min dłużej jeśli ziemniaki nadal są twarde) zaraz po wyjęciu z piekarnika posypujemy startym żółtym serem.

Twoje notatki do przepisu: