

# Ziemniaki Zapiekane z Kwaśną Śmietaną.



Autor: **SłodkoSłodka83**  
Przepisów: **501** Ocena: **9208**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- ziemniaki
- kwaśna śmietana + woda 1:1
- tarty ser
- natka pietruszki lub koperku
- cebula
- ząbek czosnku
- sól i pieprz do smaku
- przyprawa do pieczonych ziemniaków

## Sposób przygotowania:

- 1 Śmietanę wymieszać z wodą w proporcji 1:1, wsypać sól i pieprz do smaku i dokładnie wymieszać.  
Cebulę obrać, wmyć i pokroić w krążki.  
Ziemniaki obrać, wmyć i pokroić w plasterki i półplasterki grubości 3-5 mm.  
Naczynie żaroodporne smarujemy masłem, następnie wykładamy warstwami ziemniaki na przemian z cebulą, przyprawiając każdą warstwę przyprawą do ziemniaków.  
Całość zalewamy rozrobioną śmietaną z wodą, posypujemy ulubioną zieleniną
- 2 wstawiamy do piekarnika na 45 min. po tym czasie naczynie wyjmujemy, ziemniaki posypujemy startym na tarce serem
- 3 zapiekamy jeszcze 15 min. aż ser się zarumieni.  
Czas pieczenia jest uzależniony od grubości plasterków ziemniaków.

## Twoje notatki do przepisu: