

Ziemniaki zapiekane z papryką



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19502**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ziemniaki 90 dag
- Cebula biała 2 szt
- Papryka świeża 2 szt
- olej 4 łyżki
- Ser żółty 20 dag
- Mleko 400 ml
- Sól 1/4 łyżeczki
- Gałka muskatołowa 1/4 łyżeczki
- Pieprz 1/4 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:
Ziemniaki obrać, pokroić w cienkie plastry (jak na chipsy). Paprykę oczyścić, pokroić w paski i razem z pokrojoną cebulą obsmażyć na oleju do miękkości.
- 2 Następnie w naczyniu żaroodpornym ziemniaki i warzywa układać warstwami razem z tłuszczem w którym się smażyły, tak aby ziemniaki były na spodzie i na wierzchu. ◻ mleka wymieszać z przyprawami i zalać potrawę. Obłożyć plastrami sera, połączyć resztą mleka.
- 3 Zapiec w temperaturze 180 stopni przez godzinę.

Twoje notatki do przepisu: