

Ziemniaki zapiekane z papryką



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2564 Ocena: 19485



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 plasterkami sera, połączyć resztą mleka.



③ Zapiec w temperaturze 180 stopni przez godzinę.



Twoje notatki do przepisu: