



przepisy.pl

# Zapiekanka ziemniaczana z warzywami

 60 minut  5 osób  Średnie

## Składniki:

- ziemniaki - 7 sztuk
- mąka pełnoziarnista - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukinia - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- bakłażan - 1 sztuka
- musztarda sarepska - 1 łyżeczka
- pieprz ziołowy - 1 szczypta
- cząber - 1 szczypta
- jajka - 3 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki gotujemy bez skórki. Gotowe blendujemy. Do puree dodajemy przesiana mąkę, sól i proszek. Mieszamy aby nie było gródek. Wkładamy na formę (masa może być lekko lejąca ale to nie szkodzi) wyłożoną folią i lekko natłuszczoną. Pieczemy ok 30 minut.
2. Warzywa kroimy w dowolny sposób. Mieszamy z ketchupem, cząbrem i musztardą. Zostawiamy na kilka minut
3. Na gotowy spód wykładamy warzywa. Rozbijamy jajka. Pieczemy w takiej formie ok 30 minut. Smacznego! :)

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)