



przepisy.pl

Ziemniaczane casseroles z pomidorami - VIDEO



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- duże ziemniaki - 4 sztuki
- duże pomidory - 4 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mleko - 300 mililitrów
- garść świeżej bazylii - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, umyj, pokrój w cienkie plastry. Nie płucz pokrojonych już ziemniaków. Pomidory pokrój w plastry, cebulę pokrój w półplastry, czosnek rozetrzyj na miazgę. Pokrój bazylię w cienkie paseczki.
2. W garnku na rozgrzanym tłuszczu podsmaż cebulę i czosnek. Dodaj ziemniaki, całość zalej Naturalnie Smaczne Knorr wymieszanym z mlekiem. Ziemniaki gotuj 3-4 minuty, aż sos zgęstnieje. Dodaj bazylię, dokładnie wymieszaj.
3. Ziemniaki układaj w naczyniu żaroodpornym, przekładając plasterkami pomidorów. Naczynie zakryj folią aluminiową.
4. Całość wstaw do piekarnika nagrzanego do 190° C na 40 minut. Po tym czasie zdejmij folię, dopiecz ziemniaki jeszcze 10 minut, tak aby zrobiły się rumiane na powierzchni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl