



# Flamandzki browarek

przepisy.pl

 90 minut  4 osoby  Trudne

## Składniki:

- ziemniaki - 0.6 kilogramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 unit
- cebula - 3 unit
- jasne piwo - 150 mililitrów
- śmietana 36% - 50 mililitrów
- woda - 100 mililitrów
- ser żółty starty - 100 gramów
- oliwa - 20 mililitrów
- margaryna - 30 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oliwie. Ziemniaki obierz i pokrój w cienkie plastry a ser zetrzyj na tarce.
2. Przygotuj Fix Knorr - zawartość opakowania wymieszaj dokładnie z 50 ml śmietany, 100 ml wody i 150 ml piwa.
3. Formę do zapiekania natłuść i ułóż w niej warstwami ziemniaki i cebulę - pierwszą i ostatnią warstwę mają stanowić ziemniaki.
4. Wypełnioną formę zalej przygotowanym Fixem Knorr a następnie ostatnią warstwę posyp startym serem.
5. Wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piecz ok. 45 minut. Gdy ser zarumieni się, temperaturę można zmniejszyć do 160 st. Natkę posiekaj i posyp gotową zapiekanekę.

---

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)