



przepisy.pl

# Smaczny jarmuż z ziemniakami

 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- jarmuż - 400 gramów
- szynka konserwowa - 150 gramów
- żółty ser - 150 gramów
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- masło - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i ugotuj w dobrze osolonym wrzątku. Odcedź i utłucz drobno tak jak ziemniaki puree, dodaj łyżkę masła, dopraw do smaku solą i pieprzem.
2. Szynkę konserwową pokrój w drobną kosteczkę, ser zetrzyj na grubych oczkach tarki i wymieszaj z ziemniaczaną masą.
3. Jarmuż umyj i osusz. Usuń wszystkie niejadalne części, przede wszystkim nerwy i ogonki.
4. Wlej do garnka wodę i zagotuj z odrobiną soli. Wrzuć jarmuż i blanszuj liście przez kilka minut. Odcedź, poczekaj aż nieco ostygnie.
5. Wysmaruj naczynie do zapiekania tłuszczem i ułóż warstwę ziemniaczanego farszu, przykryj liśćmi i znowu ziemniakami. Powtarzaj warstwy, aż do wykorzystania składników. Na samym wierzchu powinna znajdować się warstwa ziemniaków. Zapiekaj w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, przez ok. 30 minut.

---

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)