



# Tarta ziemniaczana

przepisy.pl



## Składniki:

- ziemniaki - 4 unit
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 2 sztuki
- parmezan - 50 gramów
- ser żółty - 50 gramów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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



60 minut



4 osoby



Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, wystudź, obierz, a następnie pokrój w plasterki.
2. Przygotuj ciasto Knorr na placki ziemniaczane zgodnie z przepisem umieszczonym na opakowaniu. Usmaż dwa duże placki, średnicy patelni. Następnie osusz je na papierowym ręczniku.
3. Ser żółty zetrzyj na tarce o grubych oczkach, natkę posiekaj drobno i wymieszaj z serem.
4. W okrągłej formie do pieczenia umieść jeden ziemniaczany placek, posyp serem z natką i przykryj drugim plackiem. Na wierzchu ułóż dekoracyjnie plasterki ziemniaków tak, aby zachodziły jeden na drugi.
5. Białko ubij na sztywną pianę i wymieszaj z parmezanem. Pokryj nią wierzch tarty. Zapiekaj 15 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni.

---

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)