



 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- Fix Kotlety mielone Knorr**
- ziemniaki - 1 kilogram
- pieprz
- sól
- ser żółty - 250 gramów
- śmietana 18 % - 0.5 szklanek
- masło - 1 łyżka
- koperek - 1 pęczek
- mięso mielone - 0.5 kilogramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Obierz ziemniaki i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Ser żółty pokrój w kostkę.
2. Mięso wymieszaj z Fixem Knorr.
3. W rondelku rozpuść masło, dodaj śmietanę, koperek i 2 łyżki przyprawy Delikat Knorr, pieprz, kostki żółtego sera i cały czas mieszaj. Gotuj na małym ogniu do momentu, kiedy rozpuści się ser.
4. Po ugotowaniu dodaj ziemniaki do sosu i dokładnie wymieszaj.
5. W naczyniu żaroodpornym ułóż połowę masy ziemniaczanej, mięso mielone oraz plastry pozostałego żółtego sera i znów masę ziemniaczaną.
6. Zapiekaj przez 30 minut w temperaturze 180 stopni.