



Zapiekanka z jarmużem

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 300 gramów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 100 gramów
- jarmuż - 200 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- wędzony boczek - 100 gramów
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- ziemniaki - 300 gramów
- żółty ser - 200 gramów
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- ostra papryka - 1 sztuka
- cebula pokrojona w kostkę - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 80 mililitrów
- śmietana 18% - 300 gramów
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 2 szczypty
- suszone pomidory - 100 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki pokrój w plastry, podsmaż je chwilę w garnku, na łyżce oliwy. Gdy zaczną się rozklejać, dodaj 200 ml śmietany, szczyptę gałki muszkatołowej, kostkę rosółową. Całość dokładnie wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Następnie całość przełóż do żaroodpornego naczynia.
2. Podsmaż pokrojony w drobną kosteczkę boczek, dodaj połowę pokrojonej cebuli, jeden ząbek posiekanego czosnku oraz mięso mielone. Całość smaż aż mięso będzie zupełnie suche. Następnie dodaj ketchupu i dokładnie wymieszaj. Mięso dopraw do smaku suszonym oregano i szczyptą mielonego pieprzu. Wyłóż je na ziemniaki.
3. Pokrój w paseczki liście jarmużu. Na patelni na oliwie podsmaż cebulę, czosnek i posiekaną ostrą papryczkę. Dodaj jarmuż i posiekane suszone pomidory. Całość smaż chwilę. Następnie wyłóż na wierzch zapiekanki.
4. Pozostałą śmietaną wymieszaj z majonezem, posmaruj wierzch zapiekanki, a następnie posyp po wierzchu tartym serem.
5. Zapiekankę przykryj folią aluminiową i wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na około 30 minut. Po tym czasie usuń folię, zapiekankę piecz jeszcze około 10 minut, do momentu aż ser zrobi się chrupiący.

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