



przepisy.pl

Zapiekanka z mielonego mięsa i ziemniaków



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 6 sztuk
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- świeży tymianek - 3 łyżki
- twarde ser żółty - 150 gramów
- mielona wołowina - 500 gramów
- czerwone wino - 100 mililitrów
- kwaśna śmietana 18% - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do 180°C. Posmaruj formę do zapiekania margaryną. Pokrój ziemniaki w cienkie plasterki. Zagotuj ziemniaki przez 5 min. we wrzącej wodzie. Odcedź a następnie przelej ziemniaki zimną wodą. Posiekaj czosnek i tymianek. Zetrzyj na tarce ser.
2. Przesmaż czosnek na margarynie, dodaj mięso i przesmaż na brązowo. Dodaj do mięsa tymianek i Knorr Przyprawę do mięs. Dodaj wino i gotuj razem przez 5 min.
3. Ułóż warstwę ziemniaków na dnie naczynia. Przykryj mięsem a następnie kolejną warstwą ziemniaków. Polej całość śmietaną wymieszaną z serem. Zapiekaj przez ok. 20 min. bez przykrycia.

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