



przepisy.pl

Zapiekanka z sosem pomidorowym



Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- mięso mielone mieszane - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- pomidory pokrojone z puszki - 1 opakowanie
- starty żółty ser - 1 szklanka
- mleko - 100 mililitrów
- margaryna - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki



60 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i ugotuj do miękkości. Dodaj mleko, margarynę i rozgnieć, aby powstało puree – dopraw do smaku.
2. Mięso przesmaż na rozgrzanej oliwie, dodaj posiekana cebulę i pokrojoną w krążki cukinię.
3. Dodaj pomidory z puszki oraz Fix Knorr i zagotuj.
4. Mięso przełóż do żaroodpornego naczynia. Wierzch pokryj równomiernie ziemniaczanym puree a następnie posyp startym serem.
5. Zapiekankę wstaw do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika i piecz 25-30 minut.

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