



przepisy.pl

# Zapiekanka z ziemniaków i pasztetu

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- majeranek
- pieprz
- śmietana - 0.6 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- sól
- gałka muskatołowa
- starty żółty ser - 150 gramów
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- kielbasa - 250 gramów
- pasztet drobiowy - 2 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach. Wystudź, obierz i pokrój w plastry.
2. Jajko i śmietanę wymieszaj z czosnkiem oraz przyprawami.
3. Do naczynia żaroodpornego włóż połowę ziemniaków, dopraw przyprawami, połóż plastry pasztetu drobiowego i posyp serem. Następną warstwą znów będą ziemniaki, kielbasa i starty żółty ser. Wierzch zalej sosem i posyp serem.
4. Zapiekaj przez 25 minut w temperaturze 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)