



przepisy.pl

Zapiekanka z ziemniaków, mięsa i pieczarek



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki obrane - 50 dekagramów
- Fix Kotlety mielone Knorr**
- mięso mielone wieprzowe - 20 dekagramów
- pieczarki - 75 dekagramów
- kielbasa - 10 dekagramów
- cebule - 2 sztuki
- bułka tarta - 1.5 łyżek
- margaryna - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- tłuszcz do formy
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć i opłucz pieczarki, obierz ze skórki kapelusze, oddziel je od trzonków. Trzonki posiekaj. Ziemniaki pokrój w cząstki.
2. W naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem ułóż połowę kapeluszy blaszkami do góry, posiekanymi trzonkami wypełnij wolne miejsca, posól.
3. Kielbasę pokrój w kostkę, wymieszaj z posiekanym czosnkiem, cebulą, mięsem mielonym oraz Fixem Kotlety mielone Knorr.
4. Wyłóż na pieczarki.
5. Na masę wyłóż pozostałe kapelusze blaszkami w dół, następnie pokrojone ziemniaki.
6. Lekko posól i posyp bułką tartą oraz wiórkami margaryny.
7. Piecz w 180°C przez 50 minut pod przykryciem, odkryj pod koniec pieczenia. Zapiekankę z ziemniaków, mięsa i pieczarek podawaj z surówką.

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