




przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana a'la borccoli



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- duży brokuł - 1 sztuka
- główka kalafiora - 1 sztuka
- śmietana 18% - 300 mililitrów
- oregano - 4 szczypty
- bazylia - 2 szczypty
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- pieprz mielony - 2 szczypty
- ser tarty - 250 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Kalafior i brokuł podzielić na małe części i ugotować.
2. Ziemniaki pokroić w plastry i ugotować.
3. Ugotowane warzywa odsączyć i przełożyć do jednego dużego garnka i dodać śmietanę, oregano, bazylię, przyprawę Knorr, pieprz, zmiążdżone ząbki czosnku oraz starty ser. Wszystko dokładnie wymieszać.
4. Następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego i wsadzić do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 15 minut.

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