



przepisy.pl

## Zapiekanka ziemniaczana z brokułami



 60 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

- ziemniaki - 700 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- średnia cebula - 1 sztuka
- brokuł - 1 sztuka
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- szynka parmeńska - 100 gramów
- żółty ser - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i pokrój w plastry. Cebulę pokrój w piórka. Brokuły pokrój w mniejsze różyczki i sparz przez 3 minuty w gotującej się wodzie.
2. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż cebule, dodaj ziemniaki, śmietanę oraz Knorr Naturalnie smaczne dla idealnej gęstości sosu. Całość gotuj cały czas mieszając aż sos zgęstnieje.
3. Część ziemniaków ułóż na dnie żaroodpornego naczynia i posyp z wierzchu pokrojoną w paseczki szynką. Ułóż drugą część ziemniaków. Na wierzchu ułóż brokuły. Całość posyp serem po wierzchu.
4. Naczynie zafoliuj i wstaw do piekarnika nagrzanego do 190° C piecz około 40 minut. Na 10 minut przed końcem ustalonego czasu zdejmij folie.

---

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)