



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym i serem



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 450 gramów
- cebula - 130 gramów
- papryka - 190 gramów
- olej rzepakowy - 40 mililitrów
- śmietana - 40 gramów
- mięso mielone wieprzowe lub wołowe - 250 gramów
- woda - 150 mililitrów
- ser żółty - 50 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr - 1 opakowanie**

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

Sposób przygotowania:

1. Podgrzej trzy łyżki oleju na patelni i podsmaż cebulę oraz paprykę pokrojone w kostkę. Smaż, aż zaczną się rumienić, dodaj mięso mielone i smaż nadal, aż zrobi się suche i wysmażone.
2. Do mięsa dodaj pokrojone w cienkie plasterki ziemniaki i smaż wszystko razem ok. 5 minut, tak aby ziemniaki zrobiły się szkliste. Dodaj wtedy wodę, śmietanę oraz Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr, który nada daniu doskonały smak, i wszystko razem dokładnie wymieszaj. Gotuj jeszcze przez 2-3 minuty, aż sos zgęstnieje, a ziemniaki zrobią się na wpół miękkie. Wszystko razem przełóż do naczynia żaroodpornego i dokładnie przyciśnij, aby zapiekanka była zwarta. Posyp żółtym serem.
3. Całość zawiń w folię aluminiową i wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na ok. 40 minut. Na 10 minut przed końcem pieczenia usuń folię, aby ser zrobił się złocisty.

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