



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana z mięsem

 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- starty ser żółty - 10 dekagramów
- mięso mielone - 60 dekagramów
- obrane i skrojone w plastry ziemniaki - 1.5 kilogramów
- czerwona papryka skrojona w paski - 1 sztuka
- obrana i pokrojona w talarki cebula - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone dopraw solą i pieprzem do smaku.
2. W natłuszczonym oliwą z oliwek naczyniu żaroodpornym ułóż warstwę ziemniaków, posyp pokrojoną w talarki cebulą.
3. Wyłóż masę mięsną, a na niej pokrojoną w paski paprykę i pozostałe ziemniaki. Każdą warstwę ziemniaków posól.
4. Naczynie włóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i zapiekaj około 30 minut.
5. W misce wymieszaj 1 całe jajko z 1 szklanką śmietany i tartym żółtym serem. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
6. Po upływie 30 minut zapiekankę polej przygotowanym sosem i zapiekaj jeszcze 15 minut w temperaturze 180 stopni.

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