



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczano – cebulowa



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 50 dekagramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr**
- cebula - 50 dekagramów
- piwo - 1 szklanka
- śmietana - 0.5 szklanek
- ostry starty ser żółty - 15 dekagramów
- margaryna - 3 łyżki
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz, posiekaj i zeszklij cebulę na połowie porcji margaryny, następnie obierz i pokrój na cienkie plastry ziemniaki.
2. Naczynie żaroodporne wysmaruj margaryną i ułóż warstwami ziemniaki i cebulę, tak, by pierwsza i ostatnia warstwa, to były ziemniaki.
3. Piwo, śmietanę, ser i Fix Spaghetti Carbonara Knorr i przyprawy wymieszaj razem, sosem polej potrawę, układając na wierzchu wiórki z pozostałej margaryny. Zapiekankę ziemniaczano-cebulową piecz 60 minut. Podawaj gorącą z surówką.

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