



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczano – wołowa



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- mięso mielone wołowe - 30 dekagramów
- Przyprawa do mięs Knorr**
- pieczarki - 25 dekagramów
- cebule - 2 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- pomidory - 5 sztuk
- mąka pszenna - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- olej sojowy - 3 łyżki
- tłuszcz do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz ziemniaki, gotuj w osolonej wodzie przez 10 minut. Posiekaj cebule i pieczarki.
2. Usmaż posiekaną cebulę razem z pieczarkami.
3. Pomidory pokrój w plastry. Uduś mięso z pozostałą cebulą. Dopraw Przyprawą do mięs Knorr.
4. Ugotowane ziemniaki przeciśnij przez praskę, dodaj jajko, obydwie mąki i wyrób ciasto. Ciasto powinno odchodzić od rąk.
5. Żaroodporne naczynie wysmaruj olejem i ułóż na dnie 2/3 ciasta ziemniaczanego, na nim mięso z cebulą, a następnie pieczarki z cebulą. Przykryj plastrami pomidorów.
6. Na pomidorach ułóż pozostałą część ciasta ziemniaczanego. Posmaruj roztrzepanym jajkiem. Zapiekankę z ziemniaków i wołowiny piecz w 180°C przez 25 minut.

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