



przepisy.pl

Ziemniaczana zapiekanka z bekonem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 8 sztuk
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 1 sztuka
- boczek wędzony - 10 plastrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- woda - 350 mililitrów
- margaryna - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i ugotuj na półtwardo. Wystudź i pokrój w talarki.
2. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z wodą i zagotuj. Dopraw pieprzem i gałką.
3. Boczek pokrój w paski, a cebulę w krążki. Pokrojone ziemniaki wymieszaj z sosem serowym.
4. Do natłuszczonego naczynia żaroodpornego przełóż ziemniaki. Wierzch posyp boczkiem i krążkami cebuli. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 30 minut.

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