



przepisy.pl

## Ziemniaczana zapiekanka z kukurydzą i ziołami



 90 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ziemniaki - 300 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- kukurydza z puszki - 2 opakowania
- papryczka chili - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- mleko - 250 mililitrów
- żółty ser - 250 gramów
- olej - 15 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180 °C. Pokrojoną w pół plastry cebulę podsmaż na oleju, aż będzie miękka, po czym dodaj posiekaną ostrą papryczkę chili, czosnek oraz kukurydżę i smaż przez kolejne 2 minuty.
2. Mleko zagotuj z kostkami Knorr.
3. Ziemniaki obierz, pokrój w kostkę i dodaj do zagotowanego mleka.
4. Dodaj również mieszankę kukurydzianą. Całość zagotuj i wymieszaj dokładnie.
5. Gotowy sos wraz z ziemniakami przelej do naczynia żaroodpornego. Posyp obficie startym żółtym serem i wstaw do piekarnika na 1 godzinę, aż ziemniaki będą gotowe i ser złocisty.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)