

Zapiekanka z ziemniaków

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



pyszna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- śmietana - 0,5 l
- czosnek - 1 szt.
- mleko - 0,5 l
- vegeta -
- pieprz ziołowy -
- papryka -
- żółty ser -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki pokroić w talarki i przełożyć do misy, posypać Vegetą i pozostałymi przyprawami oraz częścią wyciśniętego czosnku, wymieszać. Wlać mleko do garnka, dodać Vegetę i przyprawy oraz pozostałą część wyciśniętego czosnku. Przełożyć do mleka ziemniaki z misy i zagotować. W chwili, gdy mleko zacznie się gotować dolać do niego śmietanę i pozostawić na ogniu jeszcze 3 minutki. Przelać wszystko do naczynia żaroodpornego tak, aby ziemniaki pływały w mleku. Piec w temp. od 150 do 180 stopni około 1 godziny, (jeżeli ziemniaki będą wcześniej miękkie to wyjąć). Po upieczeniu posypać wszystko tartym żółtym serem.