

Zapiekanka ziemniaczana

Przepis dodany przez użytkownika ds



zapiekanka

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- jajka ugotowane na twardo - 4 szt.
- ser żółty - 150 g
- natka pietruszki -
- starta gałka muszkatołowa -
- olej do wysmarowania formy -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki ugotować na twardo. Jajka po ugotowaniu pokroić w grube plastry. Naczynie do zapiekania wysmarować lekko olejem. Na spodzie ułożyć pokrojone w plastry ziemniaki, posypać lekko gałką oraz natką, posypać serem, ułożyć jajka i powtórzyć warstwę. Na wierzchu musi znajdować się ser żółty. Zapiekać 30 min. w 170 st.

Jak podawać?

Z ketchupem.