

Zapiekanka z ziemniaków

Przepis dodany przez użytkownika Agnieszka19891

Dla fanów ziemniaków

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 450 g
- cebula - 100 g
- ser żółty gouda - 95 g
- śmietana - 150 g
- czosnek - 1
- masło - 1 łyżeczka(i)
- zielona pietruszka - 1 pęczek
- sól, pieprz - do smaku
- gałka muskatołowa - do smaku

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki ugotować w mundurkach. Odcedzić, ostudzić, obrać i pokroić w plastry. Cebule obrać i pokroić w cienkie krążki. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem. Ziemniaki i cebule okładać warstwami w naczyniu. Pietruszkę drobno posiekać. Śmietanę wymieszać z częścią pietruszki, solą, pieprzem, gałką i roztartym czosnkiem. Ser zetrzeć na tarce. 2/3 sera dodać do śmietany i wymieszać. Masę śmietanowo-serową wyłożyć na ziemniaki i posypać resztą sera. Zapiekać ok. 20minut w temperaturze ok. 180stopni C.

