

Pikantna zapiekanka ziemniaczana z chorizo



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **487** Ocena: **12237**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 200 g chorizo
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 1/2 puszki kukurydzy
- 200g śmietany 18%
- 100g twardego sera, u mnie cheddar
- 200g przecieru pomidorowego
- sól, pieprz, papryka słodka, papryka ostra

Sposób przygotowania:

- 1 Chorizo kroimy w plastry, cebulę w piórka, ser ścieramy na tarce, fasolę i kukurydzę odsączamy z zalewy. Czosnek przeciskamy przez praskę.
- 2 Ziemniaki obieramy, gotujemy do miękkości, studzimy. Na patelni podsmażamy chorizo (bez dodatku oleju, bo wytopi się z niego tłuszcz), po chwili dodajemy cebulę. Dolewamy wodę, dusimy do miękkości. Studzimy.
- 3 W osobnym naczyniu mieszamy śmietanę z przecierem i przyprawami (ilość do smaku, sos powinien być wyrazisty). Ziemniaki, chorizo, cebulę, fasolę, kukurydzę, czosnek, ser i śmietankę z przecierem i przyprawami mieszamy ze sobą.
- 4 Zapiekamy w temperaturze 180 stopni przez 40 minut.

Twoje notatki do przepisu: