

Zapiekanka wiejska



Autor: **Sugarspice**
Przepisów: 25 Ocena: 575

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 500gr mięso mielone
- 0.5 szklanki mrożonego zielonego groszku
- 2 średnie marchewki
- 1 kg ziemniaków
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 1 kostka bulionu wołowego
- 1 jajko (zółtko)
- 50ml śmietanki
- Pieprz czarny
- sol
- Pieprz biały
- Galka muszkatalowa

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulke kroimi w kosteczke i szklimy na odrobinie oleju, dodajemy mięso mielone i podsmażamy aż zbrązowieje. Przekładamy do garnka z grubszym dnem, dodajemy zielony groszek, marchewke pokrojona w kosteczke, kostke bulionowa, przecier pomidorowy, przyprawy i zalewamy wodą tylko tyle żeby zakryć mięso. Dusimy całość na małym ogniu, aż marchewka zmięknie, a sos zredukuje się do trochę gęstszego. Jeśli ktoś woli można zagęścić, ale z doświadczenia woda odparowuje trochę i sos jest wystarczająco gęsty.

Odstawiamy do ostygnięcia.

Gotujemy ziemniaki na puree, czyli obieramy, kroimy na średniej wielkości kawałki, gotujemy w osolonej wodzie ok 20-25 min, aż będą miękkie. Odcedzamy i ugniatamy z żółtkiem jajka rozbełtanym w śmietance. Przyprawiamy do smaku galką muszkatalową i białym pieprzem. Ziemniaki powinny być dość miękkie i wilgotne.



- 2 Przekładamy ostudzone mięso mielone przygotowane wcześniej do brytwanny, wyrównujemy, na wierzch wykładamy dużą łyżką ziemniaki. Najlepiej jak wyłożymy je niedociskając i robiąc jak najwięcej nierówności, bo wtedy ładnie się zrumienia. Pod żadnym względem nie wyrównujemy ziemniaków. Widelcem robimy wzorki.

Pieczemy w 180°C aż ziemniaki nam się zrumienią. Czas pieczenia zależy od piekarnika. Pamiętajmy, że wszystkie składniki są już ugotowane, więc chodzi tylko o podgrzanie i zrumienienie ziemniaków :)

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: