

Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2296** Ocena: **50626**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 g ziemniaków
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka mielonej papryki
- 500 łopatki wieprzowej
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju do smażenia cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 330 ml soku pomidorowego z polskimi ziołami
- parmezan wiórki
- mozzarella starta
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy na plasterki o grubości 2 mm. Mieszamy z olejem, papryką, solą i pieprzem.

Mięso mielimy na średnich oczkach.

Na oleju podsmażamy posiekaną cebulę, wrzucamy przeciśnięty przez praskę czosnek, smażymy przez bardzo krótką chwilę. Dodajemy mięso, smażymy aż będzie prawie „sypkie”, zalewamy sokiem. Chwilę dusimy pod przykryciem, by smaki połączyły się.

W naczyniu żaroodpornym układamy warstwami ziemniaki, sos, parmezan...sos ma być ostatnim składnikiem zapiekanki.

Całość przekładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C na 50 min, po czym posypujemy wierzch startą mozzarellą i zapiekamy jeszcze 10 min.



Twoje notatki do przepisu: