

Ziemniaczana zapiekanka śledziowa



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2576** Ocena: **19794**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ziemniaki 1 kg
- Matiasy 5 szt.
- Jajka 2-3 szt.
- Gęsta śmietana 2-3 łyżki
- Cebula biała 1 szt.
- Natka pietruszki posiekana 2-3 łyżki
- Masło 2 łyżki
- Mleko 1 szklanka
- Sól i pieprz do smaku
- Tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Matiasy ułożyć w szklanym naczyniu, zalać mlekiem i odstawić na dwie godziny. W międzyczasie zeszklić na maśle drobno posiekaną cebulę. Ziemniaki obrać i ugotować z dodatkiem soli. Ostudzić i zmielić razem z opłukanymi i odsączonymi matiasami, cebulą. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, dodać posiekaną natkę pietruszki, wbić jajka i bardzo dokładnie wymieszać. Masę wyłożyć równomiernie w formie posmarowanej tłuszczem. Piec w temperaturze 170 stopni przez około 40 minut. Po upieczeniu lekko przestudzić i podawać z dowolną sałatką lub sosem.

Twoje notatki do przepisu: