

# Ziemniaczana zapiekanka z mozzarellą



Autor: **NaTalerzuAgnes**  
Przepisów: **274** Ocena: **2706**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ziemniaki - 2 kg
- Cebula - 300 g
- Smalec - 1 łyżka
- Szyńka - lub mielonka tyrolska 300 g
- Mozzarella - 250 g (2 kulki)
- Czosnek - 3 duże ząbki
- Papryka ostra mielona - do smaku
- Sól i pieprz - do smaku
- Bazylia - do smaku
- Masło - do wysmarowania naczynia
- Liść laurowy - 4 szt.

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, kroimy w 0,5 cm plasterki i wrzucamy na gotującą się osoloną wodę. Gotujemy 10 minut od zagotowania. Ziemniaki odcedzamy.

Cebulę i szynkę kroimy w kostkę, a następnie szklimy na smalcu razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

- 2 Naczynie żaroodporne smarujemy masłem i układamy połowę ziemniaków, na nie połowę podsmażonej szynki z cebulą i czosnkiem, następnie rozkładamy pokrojoną w plasterki 1 kulkę mozzarelli, posypujemy solą, pieprzem, ostrą papryką i bazylią. Następnie układamy drugą warstwę w tej samej kolejności. Na górze rozkładamy liście laurowe. Naczynie żaroodporne przykrywamy i pieczemy 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. po tym czasie odkrywamy naczynie i zapiekamy ok. 25 minut (aż góra ładnie się zrumieni).

## Twoje notatki do przepisu: