

# Ziemniaki zapiekane w mleku z żółtym serem – dodatek do grilla



Autor: **Pieprzyczfantazja**  
Przepisów: 253 Ocena: 5033



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 3 duże ziemniaki (ok. 0,5 kg)
- 1 łyżeczka soli
- 100 ml mleka
- 2 łyżki masła albo 100 ml śmietanki 30%
- pieprz
- 1 łyżeczka granulowanego czosnku albo 2 ząbki świeżego
- 3 łyżki startego żółtego sera
- 1 cebula
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- masło do posmarowania formy do zapiekania

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki pokroiłam w grubą kostkę i wyłożyłam je do natłuszczonego wcześniej naczynia do zapiekania.  
W kubeczku wymieszałam: mleko, sól, tymianek, przeciśnięty przez praskę czosnek, starty żółty ser i zalałam tym ziemniaki. Na wierzch położyłam plastry masła i cebulę pokrojoną w grube pół plastry albo ćwiartki.



- 2 Zapiekałam bez przykrycia ok. 1 godziny w 180 stopniach do zrumienienia się ziemniaków. Przed podaniem posypałam natką pietruszki i delikatnie oprószyłam pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: