

---

# Zapiekanka ziemniaczana z jajkiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5159 razy.

## SKŁADNIKI:

- \* 70 dkg ziemniaków
- \* 4 pomidory
- \* 4 jajka na twardo
- \* dymka
- \* 15 dkg żółtego sera
- \* 2 ząbki czosnku
- \* 200 ml śmietany
- \* sól, pieprz
- \* gałka muszkatałowa

## PRZYGOTOWANIE:

- \* Ugotować ziemniaki "w mundurkach", tak aby były twarde.
- \* Cebulę posiekać i zeszklić na łyżce masła.
- \* Część grubo posiekanego szczypionu i posiekane ząbki czosnku dodać do cebuli.
- \* Naczynie żaroodporne posmarować masłem. Na dnie ułożyć cebulę i szczypiorek. Następnie na przemian układać plastry ziemniaków, jajek i pomidorów.
- \* Ser żółty zetrzeć na tarce na średnich oczkach.
- \* Śmietanę wymieszać z serem. Doprawić pieprzem, solą i gałką muszkatałową.
- \* Sosem polać ziemniaki.
- \* Piec w piekarniku w temperaturze ok. 200 stopni 25-30 minut.