
Zapiekanka ziemniaczana z jajkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5121 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 szczyponu 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.