

---

# Zapiekanka z mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4683 razy.

50 dag ziemniaków,  
30 dag mięsa mielonego,  
2 ząbki czosnku,  
2 cebule,  
1 pęczek szczypiorku,  
1 pęczek natki pietruszki,  
2 łyżki bułki tartej,  
2-3 łyżki parmezanu,  
2 szklanki śmietany,  
1 łyżka masła do wysmarowania formy,  
sól,  
pieprz.

Ziemniaki obrać , umyć i pokroić w cienkie plasterki.

Okrągłą formę do zapiekanek wysmarować masłem i posypać drobno posiekanym czosnkiem. Połowę ziemniaków ułożyć ciasno w formie. Cebulę obrać , pokroić drobno w talarki i ułożyć na ziemniakach. Mięso doprawić solą i pieprzem, wymieszać z tartą bułką oraz posiekaną natką i posiekanym szczypiorkiem, a następnie ułożyć na cebuli jako kolejną warstwę. Pozostałe ziemniaki położyć na mięsie tak, aby utworzyły wianuszek. Całość polać śmietaną, posolić i popieprzyć . Piec 20-25 min w piekarniku w temp. 225 st.C. Przed podaniem posypać parmezanem.

---

and 1=1  
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:26

and 1=2  
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:26