



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Zapiekanka z ziemniaków i gotowanej baraniny

Podawać z ostrą surówką.

Składniki:

- kwaśna śmietana, 3 dag
- bułka tarta , 3 dag
- tłuszcz, 2 dag
- mleko 2,0 % , 0.25 l
- ziemniak, 1 kg
- jajka, 2 szt.
- czerstwa bułka, 0.5 szt.
- tymianek, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- chrzan, 1 łyżk.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- baranina , 30 dag

Sposób przygotowania:

Ugotowaną baraninę zemleć w maszynce z namoczoną w wodzie i później odcisniętą bułką i surową cebulą. Do masy dodać sól, pieprz, roztarty ząbek czosnku, łyżkę chrzanu, jajo i wyrobić. Ugotować ziemniaki. Utrzeć pałką z dodatkiem mleka, surowego jaja i przypraw do smaku. Włożyć do formy połowę masy ziemniaczanej, przykryć masą mięsną. Położyć na mięsie pozostałe ziemniaki, wygładzić powierzchnię, posmarować śmietaną i wstawić do zapieczenia.

