



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Zapiekanka ziemniaczana z serem

Ziemniaki muszą być dość cienko pokrojone, wtedy na pewno nie będą twarde. Polecam!

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: trzy

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- ser żółty, 250 g
- jajka, 1 szt.
- śmietana 36%, 250 ml
- masło, 1 łyżk.
- sól, 0 szczypta
- pieprz, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

Ziemniaki myjemy, obieramy i kroimy w cienkie plasterki. Śmietanę ubijamy i delikatnie mieszamy z przyprawami i roztrzepanym jajkiem. Prostokątną formę smarujemy masłem lub olejem, układamy warstwami ziemniaki i cienkie plasterki żółtego sera. Powtarzamy warstwy, na samej górze układamy plasterki ziemniaków i zalewamy potrawę bitą śmietaną z przyprawami. Pieczemy w temperaturze 180°C przez 40-50 minut. W podobny sposób możemy przyrządzić zapiekankę, używając zamiast żółtego sera, serków topionych. Jest to jednak, moim zdaniem, wariant mniej smaczny.

