

Zapiekanka z mięsem mielonym i ziemniakami



Opis wskazówki

0.5 kg mięsa mielonego (wołowe lub wieprzowe)

Kilka łyżek oleju

Średnia cebula

2 średniej wielkości marchewki

4 większe ziemniaki

Szklanka gęstej śmietany

15 dkg twardego żółtego sera

Sól Pieprz

Gałka muszkatałowa

Sos pomidorowy

Cebulę siekamy, czosnek przekładamy przez praskę bądź drobno kroimy. Na rozgrzanym oleju delikatnie podsmażamy cebulę z czosnkiem, dodajemy mięso mielone i pokrojoną w kostkę marchewkę. Całość smażymy kilka minut (mięso musi się dokładnie usmażyć), przyprawiamy solą i pieprzem, dodajemy 3 łyżki sosu pomidorowego sambal. W międzyczasie w lekko osolonej wodzie podgotowujemy ziemniaki (czas gotowania zależy od wielkości ziemniaków) nie dłużej niż 15 min. Ziemniaki odcedzamy i czekamy aż lekko ostygną. Następnie kroimy je w plasterki. W misce mieszamy śmietanę ze startym żółtym serem. Całość W misce mieszamy śmietanę ze startym żółtym serem. Całość doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatałową. Rozgrzewamy piekarnik do 180C. Naczynie żaroodporne lekko smarujemy masłem. Wkładamy kolejno mięso, pokrojone ziemniaki i sos śmietanowy. Całość zapiekamy ok 40 min.