



Zapiekanka z mięsem mielonym

Autor: Aneta P

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę obrać i posiekać, marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Na patelni, na oleju podsmażyć najpierw cebulę, dodać marchewkę i chwilę razem smażyć. Następnie dodać mięso mielone i całość razem smażyć. Pod koniec smażenia doprawić ziołami prowansalskimi oraz solą i pieprzem.

Krok 2

Naczynie żaroodporne natłuścić. Na dnie ułożyć ziemniaki pokrojone na grubsze plasterki. Na nie ułożyć mięso mielone. Na wierzchu ułożyć warstwę ziemniaków. Śmietanę wymieszać wraz z jajkami. Dodać sól i pieprz, wymieszać. Przygotowaną masą poleć zapiekankę i posypać startym serem. Zapiekać 40-45 minut w temperaturze 180 stopni C.

Krok 3

Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.

Zapiekanka:

1 kg ziemniaki ugotowane

500 g mięso mielone wieprzowo - wołowe

1 szt cebula

2 szt marchewka

50 g ser żółty Mlekpól

150 ml śmietana 12 % Łaciata

2 szt jajka

zioła prowansalskie

sól

pieprz

natka pietruszki

olej do smażenia