

ZAPIEKANKI ZIEMNIACZANE

Notatka:

Klasyczna zapiekanka ziemniaczana.

Zapiekanka przygotowana jest z samych ziemniaków. Można do niej dodać np. starty ser żółty dodany pod koniec pieczenia, pokrojony w kostkę boczek, cebulę, marchewkę lub inne warzywa. W takiej klasycznej formie może stanowić samodzielne danie z dodatkiem salatką lub jako dodatek do mięsa.

Składniki na 4 porcje:

- 800 g ziemniaków,
- 2 ząbki czosnku,
- 200 g płynnej, słodkiej śmietany 30 - 36%,
- 250 ml mleka,
- 1 łyżeczka rosołu instant,
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa,
- trochę masła (ok. 40 g).



Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obrać, umyć i pokroić na bardzo cienkie plasterki.
2. Czosnek obrać i przecisnąć przez prasę.
3. Formę żaroodporną wysmarować masłem i czosnkiem.
4. W formie układać warstwami plasterki ziemniaków, soląc każdą warstwę.
5. Śmietanę, mleko, rosół, pieprz i gałkę muszkatołową wymieszać i zalać tą mieszanką ziemniaki.
6. Na wierzchu rozłożyć wiórki z masła.
7. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 40 – 60 minut, w temperaturze 180°C. (Po 40 minutach najlepiej sprawdzić, czy ziemniaki już są miękkie).
8. Podawać na ciepło.

Tekst źródłowy i zdjęcia:

<https://www.kuchnia-domowa.pl/przepisy/dania-glowne/319-zapiekanka-ziemniaczana>

Zapiekanka ziemniaczana z pieczarkami.

Składniki:

1 kg ziemniaków,
500 g pieczarek,
500 ml śmietanki 30%,
300 g suszonych pomidorów w oleju,
1 łyżeczka oleju po suszonych pomidorach,
1 cebula, 2 ząbki czosnku,
1 pęczek natki pietruszki,
1 łyżeczka majeranku,
1 gałązka świeżego rozmarynu,
2 łyżki oleju słonecznikowego,
1 łyżka masła, sól, pieprz.



Dekoracja:

6 szt. pomidorków koktajlowych,
kilka listków natki pietruszki,
kilka kropel oleju po suszonych pomidorach,
masło – do wysmarowania naczynia, mąka do oprószenia naczynia.

Tekst źródłowy, zdjęcie pochodzą z linku:

<https://www.youtube.com/watch?v=EMe-0d2K2LE>

Kolejna propozycja: Zapiekanka farmerska

<https://www.youtube.com/watch?v=ONoodZ2pY34>

Polecenie:

Z podanych przepisów proszę wybrać składniki oraz sposób wykonania zapiekanki, która najbardziej odpowiada Waszym gustom kulinarnym. Można obejrzeć instrukcję filmową w linkach powyżej i z całą rodziną przyrządzić pyszny obiad. Chętnie zobaczę zdjęcia Waszych prac.

Smacznego!

Bogusława Strzyż