

Zapiekanka

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



po prostu pychaaaaaa

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 10 szt.
- mortadela - 0,5 kg
- por - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- pomidor - 2 szt.
- ser - kawałek
- jogurt - 1 szt.
- majonez - 5 łyżeczka(i)
- czosnek - 5
- sól, pieprz, bazylia... - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. ROBIMY SOS CZOSKOWY: jogurt+majonez+czosnek przez praskę+sól+pieprz GOTOWE.

Naczynie żaroodporne wysmarować i układać warstwy np tak:

- *ziemniaczki w plasterki
- *przyprawy
- *cebula kostka+por
- *pomidor plasterki
- *ser drobna kosteczka
- *sos czosnkowy
- *ziemniaki plastry
- *mortadela
- *znowu cebula + por
- *pomidor
- *ser

sos czosnkowy

- *ziemniaki

- *mortadela

- *keczup GÓRĘ POLAĆ KECZUPEM

ZAPIEKAC W PIEKARNIKU ja piekę tak 230 stopni 40-60 minut