

# Zapiekanka z jajkami

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

## zapiekanka z jajkami i serem

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 8 PLN

### Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- masło - 5 dag
- ostry żółty ser - 20 dag
- jajka - 4 szt.
- śmietana - 20 dag
- siekana zielenina - 3 łyżka(i)
- sól - do smaku

### Przydatne akcesoria:

garnek, rondel

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki umyć, ugotować w łupinach, obrać i pokroić w kostkę.  
Jajka ugotować na twardo, obrać i pokroić w plasterki.  
Rondel wysmarować masłem, posypać tartą bułką.  
Ziemniaki i jajka układać na przemian, warstwami.  
Zalać śmietaną, posypać utartym żółtym serem.  
Zapieć w piekarniku.

### Jak podawać?

przed podaniem posypać zielenią