

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 zieleniną