

Zapiekanka ziemniaczana



Święta za nami, bigosy i pierogi nam uszami wychodzą, więc czas na coś prostego i w żadnym wypadku niezawierającego grzybów i kapusty kiszzonej ☐

Dlatego dzisiaj zrobimy sobie prościutką zapiekankę ziemniaczaną w wariacie podstawowym, który w miarę potrzeb można sobie dowolnie modyfikować. W końcu w lodówce są zawsze jakieś resztki, prawda? 😊



Składniki:

1 kg ziemniaków

300 g żółtego sera (najlepszy cheddar)

300 ml mleka

1 żółtko

1 płaska łyżeczka soli

1 płaska łyżeczka pieprzu (można mniej)

1 duży ząbek czosnku

[Kwiat czarnej soli morskiej do dekoracji, który kupicie w sklepie Swojski Wyrób](#)



Zaczynamy od obrania ziemniaków i starcia ich metodą dowolną na bardzo cienkie talarki. W rondelku lekko podgrzewamy mleko z żółtkiem, przeciśniętym przez praszkę czosnkiem, solą oraz pieprzem i mieszamy aż do uzyskania jednolitej masy. Gdy zacznie lekko gęstnieć to natychmiast zdejmujemy naczynie z ognia.

Blachę do pieczenia smarujemy masłem, układamy na niej talarki ziemniaków, zalewamy mlekiem z żółtkiem, posypujemy tartym serem i pieczemy około 45 minut w temperaturze 200 stopni.

Zapiekanka doskonale pasuje jako dodatek do tradycyjnego obiadu, ale świetnie sprawdzi się też, jako samodzielne danie. W tym drugim przypadku warto poeksperymentować z dodatkami, takimi jak cebula, kiełbasa lub z czymkolwiek innym co Wam przyjdzie do głowy 😊



swiezonapisane.pl