




## Jarmuż zapiekany z ziemniakami


 Na widelcu


Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 3 porcje

### Składniki:

jarmuż - 30 g  
ziemniaki - 5 szt.  
ser - 100 g  
czosnek - 2 ząbek

oliwa z oliwek - 2 łyżka  
kukurydza - 5 łyżka  
bulion warzywny - 1/2 szklanka  
sól - do smaku

### Dodatkowe info:

Kuchnia holenderska słynie z wielu potraw z użyciem jarmużu, oto jedna z nich :)

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do gorącej wody z solą wrzucam jarmuż, gotuję 5 minut, następnie przekładam na sitko i zalewam zimną wodą. Odsączam wodę.

**KROK 2:** Zagotowuję 5 dużych ziemniaków, odkładam do ostygnięcia, ubijam na puree, dodaję bulion warzywny i ugniatam aż do uzyskania kremowej masy.

**KROK 3:** Na patelni na oliwie podsmażam pocięty w paski czosnek, dodaję kukurydzę i chwilę czekamy.

**KROK 4:** Puree dzielę na pół, pierwszą część układam na dnie formy (naczynia żaroodpornego) tak by przysłaniała całość. Następnie układam jarmuż, na którego wierzchu kładę kukurydzę z czosnkiem, całość polewam oliwą z patelni. W tym momencie korzystam z drugiej części puree, którą smaruję na wierzchu. Całość posypuję startym serem.

**KROK 5:** Wkładam do piekarnika rozgrzanego

do temperatury 180 stopni na 20 minut.