




Zapiekanka selerowo-jabłkowa z płatkami migdałowymi

 ewaeu.


Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

duży seler - 1 szt.

duże jabłko - 1 szt.

mała cebula - 1 szt.

ser pleśniowy (mój Lazur) - 100 g

jajka - 2 szt.

śmietana 18 % - 200 ml

pieprz czarny młotkowany z kolendrą - trochę

chilli - trochę

sól - do smaku

płatki migdałowe - 100 g

masło do wysmarowania formy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Umyty seler ugotować w osolonej wodzie ok 10 - 12 min. Wystudzić i obrać. Zetrzeć na tarce do warzyw na dużych oczkach. Zetrzeć umyte jabłko (ze skórka) i dołożyć do selera. Dołożyć również cebulę obraną i pokrojoną w kostkę. Dołożyć pokruszony ser. Wymieszać. Jajka rozbełtać ze śmietaną z dodatkiem pieprzu czarnego, chili i soli. Wszystko razem wyrobić i przełożyć do wysmarowanej masłem formy. Posypać płatkami migdałowymi. Pieczenie ok 30 min - 180 stopni. Smacznego.