





## Zapiekanka z ziemniaków i pieczarek

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

ziemniaki duże - 7-8 szt.  
pieczarki - 500 g  
cebule - 2 szt.  
sos sojowy - 2 łyżka  
sól i pieprz - - do smaku

tymianek - 1 łyżeczka  
cheddar starty - 50 g  
natka - - do smaku  
masło - - trochę

**Dodatkowe info:** Świetnie smakuje z surówką z kiszzonej kapusty i marchewki.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki obrać i pokroić w krążki. Ugotować w osolonej wodzie ok. 7-9 minut. Odcedzić. Lekko wystudzić. Pieczarki oczyścić i pokroić w plastry. Cebulkę pokroić w piórka. Cebulę i pieczarki udusić razem, a na koniec dodając sos sojowy i tymianek oraz pieprz. Na dno naczynia żaroodpornego wysmarowanego olejem rozłożyć połowę pieczarek z cebulą i układać plastry ziemniaków. Na wierzch położyć resztę pieczarek i położyć kilka wiórków masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego na 180st. C. na 30 minut. Pięć minut przed końcem pieczenia posypać serem i zapiec jeszcze kilka minut. Wyłożyć porcję na talerz i posypać natką.