




Zapiekanka z ziemniaków, jaj i pieczarek


 Bożena1960

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 8 porcji

Składniki:

ziemniaki - 500 g
pieczarki - 350 g
jajka - 5 szt.
cebula duża - 1 szt.
sól i pieprz - - do smaku

jogurt naturalny - 3/4 szklanka
margaryna - 3 łyżka
Dodatkowo: tłuszcz do naczynia
żaroodpornego -
bułka tarta - 2 łyżka
cebulka zielona posiekana - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać i pokroić w talarki. Cebulę obrać i pokroić w piórka, usmażyć na tłuszczu dodać oczyszczone i pokrojone pieczarki. Udusić do miękkości. Ugotowane na twardo jajka obrać i pokroić na plasterki. Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą.

Układać warstwami ziemniaki, pieczarki i jajka, każdą warstwę przyprawiając pieprzem i solą. Górną warstwą powinny być ziemniaki. Zapiekankę polać osolonym jogurtem i zapiekać 30 - 40 minut, aż brzegi się zrumienią. Po zapieczeniu obsypać posiekaną cebulką zieloną. Podawać surówkami z warzyw.