




Zapiekanka ziemniaczana w dwóch smakach – serowo-czosnkowa i pomidorowo-paprykowa


 My Chcemy Jeść

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 450 g

cebula - 1 szt.

pomidor malinowy - 1 szt.

czerwona papryka - 1/2 szt.

serek wiejski - 1 opakowanie

czosnek - 2 ząbek

oliwa z oliwek - 2 łyżka

olej kokosowy - 1 łyżka

suszona bazylia - 1/2 łyżeczka

oregano (kilka szczypt) - trochę

zioła prowansalskie (kilka szczypt)

- trochę

sól ziołowa - trochę

sól - do smaku

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obieramy, myjemy i gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Odstawiamy do ostygnięcia. Cebulę kroimy w piórka, lekko posypujemy solą ziołową i wrzucamy na rozgrzany olej kokosowy. Smażymy, aż cebula będzie złota. Odstawiamy.

KROK 2: Pomidora i paprykę kroimy w kostkę. Pomidora można wcześniej sparzyć i łatwo usunąć skórkę. Przekładamy do miski, dodajemy 1 łyżkę oliwy z oliwek, bazylię, sól, pieprz i ostawiamy. Do serka wiejskiego dodajemy 1 łyżkę oliwy z oliwek, sól, pieprz. Czosnek siekamy i dodajemy do serka. Całość mieszamy.

KROK 3: Zimne ziemniaki kroimy w plastry i układamy na dnie formy na tartę. Posypujemy ziołami prowansalskimi i oregano. Na warstwę ziemniaczaną nakładamy usmażoną cebulę. Na jednej połowie warstwy ziemniaczanej nakładamy pomidory z papryką, a na drugiej - doprawiony serek wiejski. Tak przygotowaną zapiekankę wstawiamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni i pieczemy 30 minut. Zapiekankę ziemniaczaną podajemy na ciepło jako danie główne lub dodatek do mięsa.