

## *SPRAWDZONY PRZEPIS NA*

# **ZAPIEKANKĘ Z KOTLECICKAMI**

### Składniki:

- 0,5 kg mięsa mielonego
  - 3 ząbki czosnku
  - 3-4 spore ziemniaki
    - 2 pomidory
    - 2 średnie cebule
    - 0,2 kg sera żółtego
- sól, pieprz, zioła prowansalskie
- SOS Śmietanowy:
  - 200g Śmietana 18%
    - 1 jajko
  - Sól, pieprz, papryka ostra
- SOS Pomidorowy:
  - puszka pomidorów
- 1 łyżeczka ostrej papryki w proszku
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
  - sól, pieprz

### **SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

- Mięso mielone wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi i ulepić średniej wielkości kotleciki. Obrać ziemniaki i cebulę. Wraz z pomidorem pokroić je w plasterki. Ziemniaki dodatkowo obgotować w lekko osolonej wodzie około 10 minut
- Naczynie do zapiekania natłuścić olejem lub oliwą i poukładać pionowo, naprzemiennie kotleciki, ziemniaki, cebulę, pomidory. Warzywa posypać ziołami prowansalskimi. Piec ok. 30 minut w temperaturze 190 stopni C.
- W międzyczasie przygotować sos pomidorowy bądź śmietanowy z podanych składników. Sos wylać równomiernie na mięso i warzywa i posypać startym żółtym serem. Zapiekać jeszcze 15 minut w temperaturze 190 stopni C.

***SMACZNEGO!***