
Zapiekanka ziemniaczana z rozmarynem

Składniki:

300 g mięsa mielonego bio (według uznania mięsa wołowego lub mieszanego)
250 g sera emmentaler
1,5 kg ziemniaków (odmiany zachowującej twardość po ugotowaniu)
15 g czosnku
500 ml śmietany
sól, pieprz, gałka muskatołowa
3 - 4 gałązki rozmarynu

Sposób przygotowania:

1. Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C.
2. Wybrany tłuszcz rozgrzać na patelni i usmażyć na niej mięso mielone, aż podzieli się na grudki.
3. W międzyczasie zetrzeć ser na tarce o drobnych oczkach. Obrać ziemniaki i pokroić je (w robocie kuchennym) na cienkie plasterki.
4. Czosnek drobno posiekać i wymieszać ze śmietaną i połową startego sera.
5. Mieszaną śmietanowo-serową obficie przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.
6. Oderwać igielki rozmarynu od gałązek, posiekać je i wymieszać z mieszaną śmietanowo-serową.
7. Wymieszać plasterki ziemniaków z mieszaną śmietanowo-serową oraz mięsem i wlać do formy do zapiekania.
8. Pozostałym serem posypać całą zapiekankę.
9. Piec w piekarniku w temperaturze 180°C (termoobieg) przez 35-40 minut.

Wskazówka: Do tej zapiekanki można również dodać warzywa np. kalafior, kalarepę lub brokuł.
Warzywa należy wtedy wcześniej podgotować lub pokroić na małe kawałki, aby upiekły się w tym samym czasie co ziemniaki.