

# Zapiekane ziemniaki - czosnkowe

Przepis dodany przez użytkownika timido



**bardzo dobre i proste danie**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1/2 kg
- żółty ser - 25 dag
- główka czosnku -
- masło - 5 g
- przyprawy: sól, pieprz ziołowy -

## Etapy przyrządzenia:

- 1.** Obrane ziemniaki ugotować na pół twardo, a następnie pokroić w talarki. W nasmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym układać warstwami plastry ziemniaków i ser starty na grubych oczkach. Każdą warstwę ziemniaków oprószyć pieprzem ziołowym i posypać czosnkiem, który należy przecisnąć przez praskę. Ostatnią warstwę ma stanowić ser.  
Zapiekać w piekarniku nagrzanym do 200C do rozpuszczenia i zrumienienia sera (ok. 15 minut).  
Podawać w naczyniu, w którym się piekły.  
Można podawać z sałatą z sosem vinegret.