

Wiejska zapiekanka

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Zapiekane warzywa.

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- czerwona fasola - 1 puszka(i)
- kapusta pekińska - pół główki
- czosnek - 2
- szalwia - 1 pęczek
- kwaśna śmietana - 20 dag
- mleko - 100 ml
- ser parmezan - 8 dag
- zimne masło - 2 łyżeczka(i)
- sól -
- pieprz -
- ziemniaki - 5 szt.

Etapy przyrządzania:

1. W formie do zapiekanek poukładać warstwami fasolę, plasterki ziemniaków i poszatowaną kapustę.
2. Cebulę, szalwię i czosnek posiekać, wymieszać z mlekiem i śmietaną, przyprawić. Polać warzywa. Posypać parmezanem i wiórkami masła.
3. Zapiekać w temp. 200 stopni C przez 50 minut.