

# Pyszna zapiekanka ziemniaczana

---

*Dzisiaj chciałabym Wam polecić pyszną, choć trochę nietypową według mnie, bo z twarogiem Capri, zapiekankę ziemniaczaną. Najlepiej uwielbiam zajadać się samą, bez żadnych dodatków. Idealnie też pasuje do gulaszu czy dań z sosem. Po prostu pycha. Polecam!!!*

## **Składniki:**

4 duże ziemniaki  
150-200 g twarogu Capri  
1 jajko  
5 łyżek oleju z czosnkiem, bazylią i pomidorami  
½ szklanki maki tortowej  
½ szklanki wody  
1 por  
1 ząbek czosnku  
1 garść posiekanej natki pietruszki

***Przyprawy:*** sól, kurkuma, pieprz czarny mielony

## **Wykonanie:**

Ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Por pokroić w półtalarki. Serek Capri rozdrobnić (można pokroić w kostkę). Dodać pozostałe składniki. Dobrze wymieszać. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Piec w piekarniku z termoobiegiem w 180 stopniach C około 60-70 minut. Do zrumienienia. Podawać według uznania. Z tej ilości składników otrzymamy 4 porcje.

**Smacznego!!!**

[www.przepisybabci.com.pl](http://www.przepisybabci.com.pl)

**Zakaz kopiowania bez zgody autora!!!**

