

ZAPIEKANKI

ZE SZPARAGAMI

Składniki:

<i>1/2 kg ziemniaków</i>	<i>szklanka śmietany</i>
<i>25 dag świeżych szparagów</i>	<i>oregano, cząber, rozmaryn, bazylia</i>
<i>2 średnie cebule, 10 dag kielbasy</i>	<i>sól, pieprz</i>
<i>żółtko</i>	Ciasto: <i>1 i 1/2 szklanki mąki, 1/2 kost-</i>
<i>2 łyżki masła</i>	<i>ki margaryny, żółtko</i>

Wykonanie

Składniki na ciasto zagnieść, dodając około 3 łyżki zimnej wody. Masę wstawić na około 1,5 godz. do lodówki. Szparagi oczyścić i pokroić w słupki, wrzucić do wrzącej osolonej wody, aż staną się lekko miękkie. Cebulę pokroić w krążki i podsmażyć na rozgrzanym maśle, aż się zrumieni. Ziemniaki obrać i pokroić w plasty. Dodać do nich śmietanę, żółtko, szparagi, kielbasę i cebulę. Połączyć, lekko mieszając. Doprawić ziołami i solą. Formę posmarowaną masłem wyłożyć ciastem. Masę ponakłować widelcem i ułożyć krem ziemniaczano-szparagowy. Piec około 45 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C.

Z KOPREM WŁOSKIM

Składniki:

<i>5 średnich ziemniaków</i>	<i>4 łyżki startego żółtego sera</i>
<i>2 duże bulwy kopru włoskiego</i>	<i>czosnek granulowany</i>
<i>3 papryki</i>	<i>sól, pieprz</i>
<i>około 6-8 różyczek brokułu</i>	<i>sos serowy w proszku</i>

Wykonanie

Bulwy kopru podzielić na 4 części i gotować w osolonej wodzie około 12 min. Papryki umyć, usunąć z nich pestki i pokroić w paseczki. Brokuły wrzucić na 3 min do osolonej wody, zahartować. Ziemniaki obrać, ugotować, odcedzić i pokroić w plasty. W posmarowanym tłuszczem naczyniu układać na zmianę warstwę ziemniaków i warzyw. Całość posypać serem, przyprawić i połączyć przygotowanym sosem. Piec w piekarniku w 180°C około 30 min.

Z MIĘSEM MIELONYM

Składniki:

<i>1/2 kg ziemniaków</i>	<i>2 jajka</i>
<i>około 50 dag mięsa mielonego</i>	<i>1/2 szklanki mleka</i>
<i>10 dag pikantnego żółtego sera</i>	<i>4 łyżki stołowe bułki tartej</i>
<i>1 czerwona cebula</i>	<i>ostra papryka, sól, pieprz</i>

Wykonanie

Ziemniaki ugotować i zrobić z nich purée. Bułkę tartą zalać gorącym mlekiem i zostawić do wchłonięcia (nie czekać, aż ostygnie). Cebulę obrać, zetrzeć drobno na tarce i wymieszać z mięsem, jajkami i bułką tartą. Dodać przyprawę i purée. Żółty ser zetrzeć na tarce i posypać zapiekankę. Wstawić całość do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 25 min.



KOTLECIKI

Z MIĘSEM MIELONYM

Składniki:

<i>1/2 kg ziemniaków</i>	<i>2 łyżki mąki</i>
<i>20 dag mięsa mielonego</i>	<i>kromka chleba bez skórki</i>
<i>duża cebula</i>	<i>olej do smażenia</i>
<i>2 jajka</i>	<i>czerwona papryka, czosnek</i>
<i>bulka tarta</i>	<i>sól, pieprz</i>

Wykonanie

Mięso mielone ugnieść z jajkiem, kromką chleba i drobno pokrojoną cebulą. Doprawić solą i pieprzem. Uformować nieduże kulki i podsmażyć na patelni. Ziemniaki obrać, ugotować i ugnieść na purée. Dodać jajko, mąkę, przyprawy i dokładnie wymieszać. Ciastem ziemniaczanym obłożyć mielone. Obtoczyć w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju, aż się zrumienia.

SŁONE

Składniki:

<i>1/2 kg ziemniaków</i>	<i>szczypiorek lub natka pietruszki</i>
<i>15 dag słonego twarogu</i>	<i>1/2 szklanki mąki</i>
<i>10 dag startego żółtego sera</i>	<i>bulka tarta</i>
<i>2 jajka</i>	<i>olej do smażenia</i>

Wykonanie

Ziemniaki ugotować, odcedzić, ostudzić i ugnieść. Zmieszać razem z twarogiem, serem, jajkami i mąką. Wyrobić ciasto, uformować kotleciki, obtoczyć je w bułce tartej i smażyć z obu stron na złocisty kolor. Posypać posiekanym szczypiorkiem lub natką pietruszki.

Z KOKOSEM

Składniki:

<i>1/2 kg ziemniaków</i>	<i>4 łyżki masła</i>
<i>1/2 szklanki posiekanych migdałów</i>	<i>3 jajka</i>
<i>1/2 szklanki wiórków kokosowych</i>	<i>sól</i>

Wykonanie

Ziemniaki obrać, przepuścić przez maszynkę. Dokładnie utrzeć z żółtkami, masłem i solą na jednolitą masę. Następnie formować nieduże kulki, obtaczając je w białku, wiórkach kokosowych i migdałach. Smażyć na maśle, aż się zrumienia.