

Zapiekanka z fasolką

Składniki (dla rodziny):

- 1 kg ziemniaków
- paczka mrożonej fasolki lub 50 dag świeżej
- 30 dag upieczonego mięsa
- 20 dag żółtego sera
- 2 cebule
- tarta bułka
- masło do wysmarowania formy
- olej

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obierz, umyj, ugotuj, rozgnieć. Fasolkę ugotuj. Mięso przekręć przez maszynkę. Cebule obierz, pokrój w talarki, podduś na oleju. Ser zetrzyj na tarce o dużych otworach. Żaroodporną miskę posmaruj masłem i wysyp tartą bułką. Na dno ułóż warstwę ziemniaków, potem mięso, cebulę i fasolkę. Całość posyp startym żółtym serem. Zapiekaj w piekarniku nagrzanym do 190°C przez 20–30 minut. Możesz posypać posiekaną zieleniną.

Smacznego!