ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA Z SEREM TWARDYM DŽIUGAS®



Ingredientai

1,5 kg	ziemniaków
4 ząbki	czosnku
150 g	sera twardego DŽIUGAS
1 szklanka	mleka
2	jajka
1 łyżka	tłuszczu drobiowego albo masła
1 garść	świeżej posiekanej pietruszki
1 garść	świeżego posiekanego koperku

PRZYRZĄDZANIE

Rozgrzać piekarnik do temperatury 200C.

Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki grubości około 3 mm. Plasterki ziemniaków posmarować tłuszczem drobiowym, a w wypadku jego braku, można posmarować topionym masłem.

W osobnej misce roztrzepać jajka. Wlać mleko, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Wszystko dobrze ubić. Do masy jajeczno-mlecznej dodać drobno posiekane ząbki czosnku. Zetrzeć ser.

Blachę do pieczenia posmarować tłuszczem drobiowym albo masłem. Na dnie ułożyć część plasterków ziemniaków. Posypać je solą, pieprzem i świeżą zieleniną. Ułożyć cześć startego sera oraz polać częścią ubitych jajek z mlekiem. Następnie ponownie ułożyć ziemniaki, zieleninę, ser, wlać jajka z mlekiem. W ten sposób powtarzać czynności aż do wykorzystania wszystkich składników. Na górze nie zostawiać tartego sera, gdyż szybko się przypala. Najlepiej włożyć go między ziemniaki.

Piec przez około 45 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 170C i piec dalej przez około 45 minut. Smacznego!