# Zapiekanka mięsno-warzywna

20 min. + gotowanie 40 min.

4 os.

510 kcal/os.

3,20 zł/os.

## Składniki

- schab wieprzowy - 300 g
- marchewka młoda - 6 szt.
- seler - ½ szt.
- mały por - ½ szt.
- cebula - 2 szt.
- ziemniaki - 5 szt.
- kukurydza w puszce – ½ puszki
- groszek w puszce – ½ puszki
- pomidor - 2 szt.
- ser żółty wiórki - 200 g
- słodka papryka - ½ łyżeczki
- pieprz cayenne - ½ łyżeczki
- mieszanka przypraw do karkówki z grilla - ½ łyżeczki
- olej - 4 łyżki
- sos tatarski - 1 słoik
- ogórki korniszony - 1 słoik

## Sposób przygotowania

Mięso oczyść i umyj. Pokrój w drobną kostkę. Obsyp solą, pieprzem i przyprawą do karkówki. Przesmaż na 2 łyżkach oleju i przełóż do rondelka.

Cebulę obierz i posiekaj. Zeszklij na rozgrzanym oleju. Dołóż do mięsa, zalej wodą do wysokości mięsa i duś pod przykryciem około 15 minut. Ziemniaki obierz, umyj i ugotuj w osolonej wodzie.

3 marchewki i selera umyj i obierz. Pokrój w cienkie plasterki i podsmaż, dopraw solą i pieprzem. Pod koniec smażenia dodaj pokrojonego w plasterki pora. Kukurydzę i groszek odsącz z zalewy i dodaj do smażących się warzyw.

Ugotowane ziemniaki pokrój w plasterki i ułóż na dnie naczynia żaroodpornego. Posyp pieprzem cayenne. Na ziemniakach połóż połowę mięsa, posyp odrobiną sera żółtego, następnie połóż warzywa posypane pieprzem cayenne i częścią sera żółtego. Połóż kolejną warstwę: ziemniaki, mięso, ser, warzywa i pieprz cayenne. Całość przykryj ziemniakami, a na wierzchu połóż plastry pomidora. Zalej wszystko sosem z mięsa. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C na około 25 minut. 5 minut przed końcem pieczenia posyp pozostałym serem i słodką papryką. Pozostałe marchewki, selera naciowego oraz obie papryki i korniszony pokrój w duże słupki. Zapiekankę podawaj pokrojoną w dużą kostkę. Warzywa pocięte w słupki włóż do niskiej szklanki, sos tatarski podaj w osobnym naczyniu. Smacznego!

- łodyga selera naciowego - 4 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - ½ łyżeczki