




Zapiekanka ziemniaczana

Zapiekanka ziemniaczana z wolnowaru to kremowe, warstwowe danie z delikatnych plasterków ziemniaków, wędzonego boczku i sera, idealnie doprawione śmietaną i ziołami. Wystarczy wrzucić składniki do Crock-Pota, a resztę zrobi za Ciebie To idealny comfort food na chłodne dni.

 Czas na High: 3-4H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: 6-7H

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 kg ziemniaków obranych i pokrojonych w cienkie plasterki
- 200 g wędzonego boczku pokrojonego w kostkę
- 200 g sera żółtego startego
- 1 cebula posiekana w piórka
- 2 ząbki czosnku posiekane lub przeciśnięte przez prasę
- 250 ml śmietany 18%
- 100 ml mleka
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- Sól i pieprz do smaku
- Masło do posmarowania misy



Wykonanie:

Miskę Crock-pota posmaruj masłem, aby zapobiec przywieraniu.

W dużej misce wymieszaj śmietanę, mleko, czosnek, tymianek oraz sól i pieprz.

Na dnie misy ułóż warstwę plasterków ziemniaków, na nich połóż trochę cebuli, boczku i sera.

Polej odrobiną przygotowanej mieszanki śmietanowej. Powtarzaj warstwy, aż zużyjesz wszystkie składniki.

Ostatnią warstwę zakończ serem.

Przykryj pokrywą i gotuj w trybie low przez 6-7 godzin lub high przez 3-4 godziny, aż ziemniaki będą miękkie.

Na koniec, jeśli chcesz uzyskać chrupiący wierzch, przełóż zapiekankę do piekarnika i zapiecz przez 10 minut w 200°C.