

SPRÓBUJ TYCH ZAPIEKANEK!



ZAPIEKANKA RAVIOLI



Mrożone ravioli z serem



Mielona wołowina



Sos marinara



Twaróg



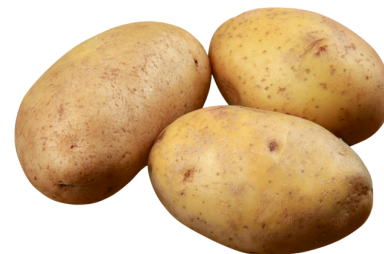
Kwaśna śmietana



Mozzarella



SEROWA ZAPIEKANKA Z WOŁOWINĄ I ZIEMNIAKAMI



Ziemniaki



Mielona wołowina



Zupa krem pieczarkowa



Cebula



Mleko



Ser cheddar

KREMOWA ZAPIEKANKA Z KURCZAKIEM I RYŻEM



Kurczak



Zupa krem pieczarkowa



Zupa krem z kurczaka



Mleko



Kwaśna śmietana

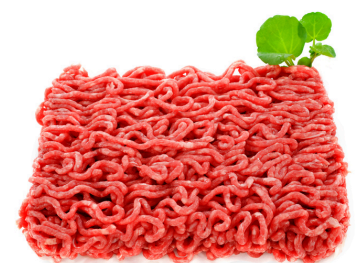


Ryż

ZAPIEKANKA Z ZIEMNIACZANYMI KROKIETAMI I MIELONĄ WOŁOWINĄ



Zupa krem pieczarkowa



Mielona wołowina



Kwaśna śmietana



Ser cheddar



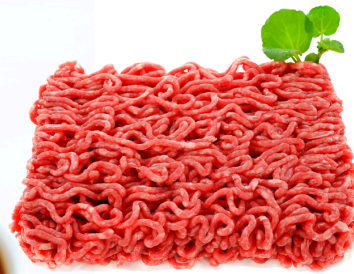
Ziemniaczane
krokieciki (tater tots)



Cebula



ZAPIEKANKA PIZZA TOT



Mielona wołowina



Sos marinara



Mozzarella



Ziemniaczane
krokieciki (tater tots)



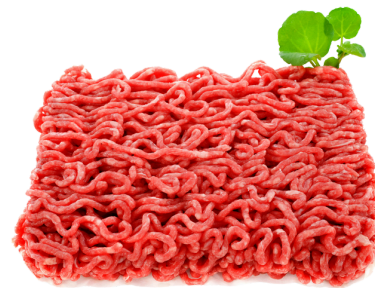
Pepperoni



Oliwki



ZAPIEKANKA Z MIELONĄ WOŁOWINĄ, RYŻEM I CHRUPIĄCĄ SKORUPKĄ CHEDDAR



Mielona wołowina



Biały ryż



Cheddar



Bulion wołowy

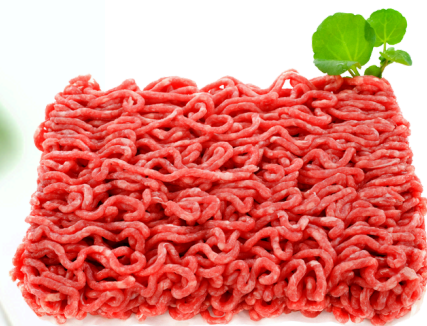


Mleko



Cebula

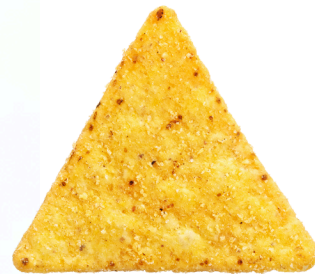
ZAPIEKANKA TACO Z WOLNOWARU



Mielona wołowina



Kukurydza



Nachos



Ser tarty



Czarna fasola

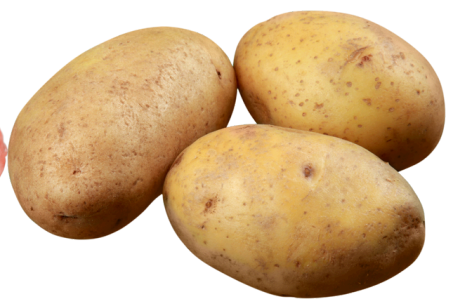


Salsa

ZAPIEKANKA Z KIEŁBASĄ W WOLNOWARZE



Wędzona kiełbasa



Ziemniaki



Krojone pomidory



Bulion drobiowy



Papryka

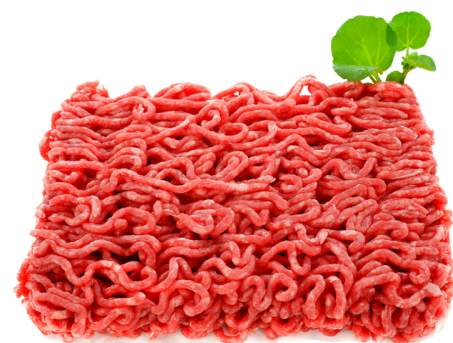


Cebula

ZAPIEKANKA TACO Z ZIEMNIACZANYMI KROKIETAMI



Ziemniaczane
krokieciki (tater tots)



Mielona wołowina



Ser cheddar



Ser Monterey Jack



Przyprawa do taco

SEROWA ZAPIEKANKA Z KIEŁBASĄ I ZIEMNIAKAMI



Kiełbasa



Starte ziemniaki



Kwaśna śmietana



Zupa krem
pieczarkowa



Mleko



Cheddar

ZAPIEKANKA PIZZA TOT



Składniki:

- 450 g mielonej wołowiny (lub włoskiej kiełbasy dla intensywniejszego smaku)
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 475 ml sosu marinara lub sosu do pizzy
- 1 łyżeczka przyprawy włoskiej
- Sól i pieprz do smaku
- 225 g tartej mozzarelli (lub mieszanki mozzarelli i cheddara)
- 900 g mrożonych ziemniaczanych krokietów (tater tots)

Opcjonalne dodatki:

- 120 ml mini plasterków pepperoni
- 65 g czarnych oliwek, pokrojonych w plasterki
- 1/2 papryki, pokrojonej w kostkę
- 18 g zielonej cebulki, pokrojonej w plasterki
- 22 g pieczarek, pokrojonych w plasterki

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik

Nagrzewaj piekarnik do 200°C. Natłuść naczynie żaroodporne.

2. Smażenie mięsa

Na dużej patelni, na średnim ogniu, podsmaż mielone mięso wraz z cebulą przez 5–7 minut, aż mięso się zarumieni, a cebula zmięknie. Odsącz nadmiar tłuszczu.

3. Doprawienie sosu

Dodaj do mięsa sos marinara, przyprawę włoską oraz szczyptę soli i pieprzu. Wymieszaj i gotuj na wolnym ogniu przez 2 minuty.

4. Układanie warstw

Przełóż mieszankę mięsną do przygotowanego naczynia żaroodpornego i równomiernie rozprowadź. Posyp połową startego sera.

5. Warstwa ziemniaczana

Na wierzchu ułóż ziemniaczane krokiety w jednej warstwie. Posyp resztą sera.

6. Pieczenie

Wstaw zapiekankę do nagrzanego piekarnika i piecz przez 25–30 minut, aż ziemniaki się zarumienią, a ser roztopi i zacznie bulgotać.

7. Dodanie dodatków (opcjonalnie)

Jeśli chcesz, posyp zapiekankę mini pepperoni, oliwkami, papryką lub innymi ulubionymi dodatkami. Piecz jeszcze 5 minut, aż wszystko się podgrzeje.

8. Podanie

Wyjmij z piekarnika i pozostaw na kilka minut do lekkiego ostygnięcia. Podawaj na ciepło i ciesz się pyszną, pizzową zapiekanką! 🍕

ZAPIEKANKA Z ZIEMNIACZANYMI KROKIETAMI I MIELONĄ WOŁOWINĄ



Składniki:

- 450 g mielonej wołowiny
- 1 puszka (295 g) zupy krem pieczarkowej
- 120 ml śmietany kwaśnej
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 200 g tartego sera cheddar, podzielone na dwie części
- 900 g mrożonych ziemniaczanych kroketów (tater tots)
- Sól i pieprz do smaku
- Opcjonalnie: szczypta czosnku w proszku, papryki lub innych ulubionych przypraw

Przygotowanie:

1 Rozgrzej piekarnik

Nagrzewaj piekarnik do 190°C.

2 Smażenie mięsa

Na średnim ogniu podsmaż mieloną wołowinę na patelni. Gdy zacznie się rumienić, dodaj posiekaną cebulę i smaż, aż zmięknie. Dopraw solą, pieprzem i opcjonalnymi przyprawami. Odsącz nadmiar tłuszczu.

3 Przygotowanie sosu

Dodaj supę krem pieczarkową oraz śmietanę i dokładnie wymieszaj. Gotuj przez 2–3 minuty, aż składniki się połączą i podgrzeją.

4 Układanie warstw

Natłuść naczynie żaroodporne i równomiernie rozprowadź w nim mięsną masę.

5 Warstwa sera

Posyp mięsną mieszankę połową sera cheddar (100 g).

6 Warstwa ziemniaczana

Ułóż zamrożone ziemniaczane krokiety w jednej warstwie na wierzchu.

7 Pieczenie

Wstaw zapiekankę do nagrzanego piekarnika i piecz przez 25–30 minut, aż ziemniaki się zarumienią i będą chrupiące.

8 Ostateczna warstwa sera

Wyjmij zapiekankę, posyp pozostałym cheddarem (100 g) i ponownie wstaw do piekarnika na 5 minut, aż ser się roztopi i zacznie delikatnie bulgotać.

9 Podanie

Odstaw na 5 minut do lekkiego przestygnięcia, a następnie podawaj na ciepło. Smacznego! 😊

KREMOWA ZAPIEKANKA Z KURCZAKIEM I RYŻEM



Składniki:

- 300–450 g ugotowanego i poszarpanego kurczaka (lub pokrojonego w kostkę)
- 1 opakowanie mieszanki zupy cebulowej
- 1 puszka (295 g) zupy krem pieczarkowej
- 1 puszka (295 g) zupy krem z kurczaka
- 480 ml mleka
- 180 g kwaśnej śmietany
- 120 ml wody
- 200 g błyskawicznego ryżu (surowego)
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1 Rozgrzej piekarnik

Nagrzewaj piekarnik do 175°C.

2 Przygotowanie masy

W średniej misce wymieszaj ugotowanego kurczaka, mieszankę zupy cebulowej, zupę krem pieczarkową i zupę krem z kurczaka. Dodaj mleko, śmietanę, wodę oraz ryż. Dopraw solą i pieprzem do smaku, dokładnie wymieszaj.

3 Przygotowanie naczynia

Natłuść naczynie żaroodporne o wymiarach około 22×33 cm.

4 Pieczenie

Przełóż przygotowaną masę do naczynia żaroodpornego, równomiernie rozprowadź i przykryj folią aluminiową.

5 Pieczenie – etap 1

Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz przez 45 minut.

6 Pieczenie – etap 2

Usuń folię aluminiową i piecz jeszcze 15 minut, aż wierzch lekko się zarumieni.

7 Podanie

Wyjmij z piekarnika i odstaw na kilka minut do przestygnięcia. Podawaj na ciepło. Smacznego! 😊

ZAPIEKANKA RAVIOLI



Składniki:

- 700 g mrożonych ravioli z serem
- 450 g mielonej wołowiny
- 1 słoik (680 g) sosu marinara
- 240 g twarogu (cottage cheese)
- 240 g sera ricotta
- 120 g kwaśnej śmietany
- 200 g tartej mozzarelli (podzielonej na dwie części)
- 50 g tartego parmezanu
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- Sól i pieprz do smaku
- Świeża natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie:

1 Rozgrzej piekarnik

Nagrzewaj piekarnik do 175°C.

2 Przygotowanie sosu mięsnego

Na dużej patelni rozgrzewaj oliwę z oliwek na średnim ogniu. Dodaj czosnek i smaż przez około 1 minutę, aż zacznie pachnieć.

Dodaj mieloną wołowinę i smaż, aż się zarumieni. Odsącz nadmiar tłuszczu.

Wlej sos marinara, dodaj bazylię, oregano, sól i pieprz. Wymieszaj i gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut.

3 Przygotowanie masy serowej

W misce połącz twaróg, ricottę, kwaśną śmietanę i 100 g tartej mozzarelli. Wymieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.

4 Układanie warstw

Natłuść naczynie żaroodporne (około 22×33 cm).

Na dnie rozprowadź ciekłą warstwę sosu mięsnego.

Ułóż połowę mrożonych ravioli w jednej warstwie.

Równomiernie rozsmaruj masę serową.

Dodaj drugą warstwę ravioli.

Na wierzch wylej resztę sosu mięsnego.

5 Posypanie serem

Posyp pozostałą mozzarellą (100 g) oraz startym parmezanem.

6 Pieczenie

Przykryj naczynie folią aluminiową i piecz przez 30 minut.

Usuń folię i piecz dodatkowe 10–15 minut, aż ser się roztopi i zacznie delikatnie bulgotać.

7 Podanie

Po wyjęciu z piekarnika posyp zapiekaną posiekaną natką pietruszki. Odstaw na kilka minut do lekkiego przestygnięcia, a następnie podawaj na ciepło.

SEROWA ZAPIEKANKA Z WOŁOWINĄ I ZIEMNIAKAMI



Składniki:

- 680 g mielonej wołowiny
- 4 duże ziemniaki (najlepiej typu russet), obrane i pokrojone w cienkie plastry
- 1 średnia cebula, drobno posiekana
- 200 g tartego sera cheddar
- 1 puszka (305 g) zagęszczonej zupy krem pieczarkowej
- 180 ml mleka
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- 1 łyżeczka papryki
- Sól i pieprz do smaku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Świeża natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie:

1 Rozgrzej piekarnik i przygotuj składniki

Nagrzewaj piekarnik do 175°C.

Obierz ziemniaki i pokrój je w cienkie plastry. Posiekaj cebulę.

2 Smażenie wołowiny

Na średnim ogniu rozgrzej 1 łyżkę oliwy z oliwek na patelni.

Dodaj mieloną wołowinę i posiekaną cebulę, smaż, aż mięso się zarumieni, a cebula stanie się szklista. Odsącz nadmiar tłuszczu.

Dopraw mieszankę czosnkiem w proszku, papryką, solą i pieprzem.

3 Warstwowanie zapiekanki

W misce wymieszaj supę krem pieczarkową z mlekiem, aż uzyskasz jednolitą konsystencję.

Natłuszc naczynie żaroodporne (około 22×33 cm).

Ułóż pierwszą warstwę plasterków ziemniaków na dnie naczynia.

Na ziemniakach rozprowadź połowę mieszanki mięsa i cebuli, a następnie polej połową sosu.

Posyp 100 g tartego cheddara.

Powtórz warstwy: ziemniaki, mięso, sos i ser.

4 Pieczenie

Przykryj naczynie folią aluminiową i piecz przez 1 godzinę.

Usuń folię i piecz jeszcze 30 minut, aż ziemniaki będą miękkie, a wierzch się zarumieni i zacznie bulgotać.

5 Dekoracja i podanie

Po wyjęciu z piekarnika pozostaw zapiekankę na kilka minut do lekkiego przestygnięcia.

Posyp posiekaną natką pietruszki i podawaj na ciepło.

ZAPIEKANKA Z MIELONĄ WOŁOWINĄ, RYŻEM I CHRUPIĄCĄ SKORUPKĄ CHEDDAR



Składniki:

- 450 g mielonej wołowiny (najlepiej chudej)
- 200 g białego ryżu (suchego)
- 1 cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 480 ml bulionu wołowego
- 100 g tartego ostrego sera cheddar
- 120 g kwaśnej śmietany
- 120 ml mleka
- 1/2 łyżeczki papryki
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1 łyżka oliwy z oliwek (do smażenia)
- 50 g bułki tartej (opcjonalnie, dla chrupiącej skorupki)

Przygotowanie:

1 Rozgrzej piekarnik

Nagrzewaj piekarnik do 190°C, aby zapiekanka równomiernie się upiekła i uzyskała złocistą skorupkę.

2 Ugotuj ryż

W średnim garnku ugotuj ryż zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Zwykle oznacza to zagotowanie wody, dodanie ryżu i gotowanie na małym ogniu przez 15–20 minut, aż będzie miękki.

3 Przygotuj wołowinę

Podczas gotowania ryżu, rozgrzej dużą patelnię na średnim ogniu. Dodaj oliwę z oliwek i mieloną wołowinę, rozdrabniając ją podczas smażenia. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaż całość przez 5–7 minut, aż mięso się zarumieni, a cebula stanie się szklista.

4 Połącz składniki

Do usmażonego mięsa dodaj ugotowany ryż, bulion wołowy, śmietanę, mleko, paprykę, sól i pieprz. Wszystko dokładnie wymieszaj, aby składniki równomiernie się połączyły.

5 Układanie warstw

Natłuszczyć naczynie żaroodporne (około 22×33 cm) i przełóż do niego przygotowaną mieszankę wołowiny i ryżu. Równomiernie rozprowadź.

6 Warstwa sera i chrupiącej skorupki

Posyp całość tartym cheddarem. Jeśli chcesz dodać dodatkową chrupkość, posyp zapiekankę bułką tartą.

7 Pieczenie

Wstaw zapiekankę do nagrzanego piekarnika i piecz przez 25–30 minut, aż ser się roztopi, a wierzch stanie się złocisty i chrupiący.

8 Podanie

Po wyjęciu z piekarnika odstaw na kilka minut do lekkiego przestygnięcia. Nakładaj duże porcje i ciesz się pyszną, serową zapiekanką!

ZAPIEKANKA TACO Z WOLNOWARU



Składniki:

- 450 g mielonej wołowiny lub indyka
- 1 puszka (400 g) czarnej fasoli, odsączonej i przepłukanej
- 1 puszka (400 g) kukurydzy, odsączonej
- 1 opakowanie przyprawy do taco
- 100 g pokruszonych nachosów lub tortilli
- 200 g tartego sera (np. cheddar lub mieszanka meksykańska)
- 240 ml salsy

Przygotowanie:

1 Smażenie mięsa

Na średnim ogniu podsmaż mielone mięso na patelni, aż się zarumieni.

2 Przygotowanie masy

Przełóż usmażone mięso do wolnowaru. Dodaj czarną fasolę, kukurydzę, przyprawę do taco i salsę. Dokładnie wymieszaj.

3 Układanie warstw

Na wierzch rozsyp połowę pokruszonych nachosów i posyp połową sera.

4 Gotowanie

Przykryj i gotuj na niskiej mocy przez 4 godziny.

5 Podanie

Przed podaniem posyp resztą nachosów i sera. Podawaj na ciepło z dodatkami, np. kwaśną śmietaną, świeżą kolendrą lub awokado.

ZAPIEKANKA Z KIEŁBASĄ W WOLNOWARZE



Składniki:

- 450 g wędzonej kiełbasy, pokrojonej w plastry
- 4 ziemniaki, pokrojone w kostkę (można użyć młodych ziemniaków)
- 1 cebula, drobno posiekana
- 1 papryka, pokrojona w kostkę
- 1 puszka (400 g) krojonych pomidorów
- 480 ml bulionu drobiowego
- 1 łyżeczka papryki

Przygotowanie:

1 Przygotowanie składników

Pokrój kiełbasę, ziemniaki, cebulę i paprykę.

2 Łączenie składników

Do wolnowaru dodaj kiełbasę, ziemniaki, cebulę, paprykę, krojone pomidory, bulion drobiowy i paprykę. Wszystko dokładnie wymieszaj.

3 Gotowanie

Przykryj i gotuj na niskiej mocy przez 5–6 godzin, aż ziemniaki będą miękkie.

4 Podanie

Podawaj na ciepło, opcjonalnie posypując świeżą natką pietruszki.

ZAPIEKANKA TACO Z ZIEMNIACZANYMI KROKIETAMI



Przygotowanie:

1 Rozgrzej piekarnik

Nagrzewaj piekarnik do 190°C.

2 Smażenie mięsa

Na średnim ogniu podsmaż mielone mięso na patelni, aż się zarumieni. Odsącz nadmiar tłuszczu.

Dodaj przyprawę do taco i wodę, wymieszaj i gotuj na wolnym ogniu przez 5–7 minut, aż sos zgęstnieje.

3 Układanie warstw

Natłuść naczynie żaroodporne (około 22×33 cm).

Na dnie rozprowadź równomiernie mięsną mieszankę.

Na wierzchu ułóż ziemniaczane krokiety w jednej warstwie.

Posyp całość tartym cheddarem i Monterey Jackiem.

4 Pieczenie

Piecz przez 25–30 minut, aż ziemniaki będą złociste, a ser się roztopi i zacznie bulgotać.

5 Podanie

Po wyjęciu z piekarnika pozostaw zapiekankę na 5 minut do lekkiego przestygnięcia, a następnie podawaj na ciepło.

Składniki:

- 450 g mielonej wołowiny lub indyka (chudej)
- 1 opakowanie przyprawy do taco
- 120 ml wody
- 900 g mrożonych ziemniaczanych kroketów (tater tots)
- 150 g tartego sera cheddar
- 150 g tartego sera Monterey Jack (lub innego łagodnego sera)
- Sól i pieprz do smaku
- 1 łyżeczka papryki (opcjonalnie)

SEROWA ZAPIEKANKA Z KIEŁBASĄ I ZIEMNIAKAMI



Składniki:

- 1 opakowanie kielbasy lub wędzonej kielbasy (np. Ekrich), pokrojonej na kawałki
- 900 g startych ziemniaków
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 200 g tartego sera cheddar (+ 50 g do posypania)
- 120 g kwaśnej śmietany
- 120 ml mleka
- 1 puszka (280 g) zupy krem pieczarkowej lub kurczakowej
- Przyprawy: sól, pieprz, czosnek mielony, cebula w proszku (do smaku)

Przygotowanie:

1 Przygotowanie wolnowaru

Natłuść wnętrze wolnowaru lub użyj specjalnego wkładu, aby ułatwić czyszczenie.

2 Łączenie składników

Do wolnowaru dodaj pokrojoną kielbasę, tarte ziemniaki, posiekaną cebulę oraz 200 g tartego sera cheddar.

3 Przygotowanie sosu

W misce wymieszaj zupę krem pieczarkową lub kurczakową, mleko, kwaśną śmietanę oraz przyprawy (sól, pieprz, czosnek i cebulę w proszku). Dokładnie połącz składniki, aż powstanie gładki sos.

4 Zalanie składników

Wlej przygotowany sos do wolnowaru, równomiernie rozprowadzając go po ziemniakach i kielbasie. Delikatnie wymieszaj całość.

5 Warstwa sera

Posyp wierzch dodatkową porcją 50 g tartego sera cheddar.

6 Gotowanie

Ustaw wolnowar na niski poziom mocy i gotuj przez 6 godzin lub na wysoki poziom przez 3–4 godziny, aż ziemniaki będą miękkie, a zapiekanka gorąca i kremowa.

7 Podanie

Podawaj na ciepło, najlepiej z lekką sałatką, pieczonymi warzywami lub grzankami czosnkowymi.