



KARTUPEĻU SACEPUMS NO HUGO







Cepti kartupeļi ar gaļu, kas bagātināti ar krējumu un sieru, ir kombinācija, kas apmierinās visas garšas kārpiņas.

Jums būs nepieciešams: (6 porcijām)

800 gramu maltas gaļas (es izmantoju cūkgaļu un liellopu)

Skābs krējums

Sāls, malti melnie pipari, malta sarkanā paprika

nedaudz majorāna, nedaudz maltas ķīmenes

2 ķiploka daiviņas

Nedaudz eļļas

1 vidējs sīpols

100 gramu bekona

150 gramu svaigu sēņu

6 lielāki kartupeļi

Saldais krējums, apm. 400 gr

150 gr siera, Eidam tipa

50 gr Parmezāna

Svaigi pētersīļi

Pieeja:

Notīriet kartupeļus un sagrieziet tos plānās šķēlītēs.

Maltai gaļai pievienojiet sāli, piparus, papriku, sasmalcinātus ķiplokus, nedaudz ķīmenes un majorāna, sasmalcinātus pētersīļus un skābo krējumu.

Pannā ar eļļu apcepjiet smalki sagrieztu sīpolu, pievienojiet sasmalcinātu bekonu un sēnes. Rūpīgi apcepjiet. Pievienojiet visu gaļai un kārtīgi samaisiet.

Atsevišķi sajauciet saldo krējumu ar rīvētu Parmezāna sieru un nedaudz sāls.

Iesmērējiet cepamtrauku ar sviestu vai tauciņiem. Kārtojiet tajā: kartupeļu slāni, pusi gaļas, pusi no sarīvēta siera. Atkārtojiet šo secību vēlreiz, noslēdzot visu ar kartupeļu slāni un pārlejiet sagatavoto krējumu.

Cepiet sakarsētā cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā apmēram 45 minūtes. Tad pārklājiet ar foliju un cepiet vēl 20 minūtes.

GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

