

Zapiekanka z mięsem mielonym i serem feta

Składniki

1 kg	ziemniaków
500 g	mielonej wołowiny
200 g	sera feta
200 g	serka topionego
1	czerwona cebula
400 ml	śmietany
150 ml	mleka (3,5% tłuszczu)
4 łyżki	mieszanki przypraw: sól morską, paprykę słodką, pieprz czarny, cebulę, czosnek, cukier trzcinowy, rozmaryn, tymianek, oregano, majeranek, kmin rzymski, nasiona kolendry, posiekane chili, ziele angielskie
2	ząbki czosnku
2	łyżki oregano
2	łyżki tymianku
5	łyżek oliwy z oliwek

Przygotowanie:

1. Przygotowujemy wszystkie składniki. Mięso mielone przekładamy do miski i doprawiamy 3 łyżkami mieszanki przypraw. Dokładnie mieszamy. Następnie przykrywamy mięso i wstawiamy do lodówki na co najmniej **30 minut**.
2. Ziemniaki obieramy i kroimy na bardzo cienkie plasterki ok. **2-3 mm** (w przeciwnym razie nie ugotują się wystarczająco szybko).
3. Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Czosnek również obieramy i drobno siekamy, lub przeciskamy przez praskę.
4. Grill gazowy Enders rozgrzewamy do **200°C** i w miejscu wymiennego rusztu Switch Grid ustawiamy **brytfannę Switch Grid Enders**. Naczynie smarujemy oliwą i smażymy mięso mielone przez ok. **6-8 minut**, aż będzie gorące i kruche.
5. Następnie dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek. Smażymy przez **2-3 minuty**, aż będą lekko półprzezroczyste.
6. Do mięsa dodajemy serek topiony i całość mieszamy. Następnie wlewamy śmietankę i mleko. Doprawiamy wszystko 1 łyżką mieszanki przypraw i dobrze mieszamy.

7. Układamy plastry ziemniaków i posypujemy po wierzchu odrobiną oregano i tymianku. Danie gotujemy na pośrednim ogniu **180-200°C** przez około **30-35 minut** z zamkniętą pokrywą.
8. Po tym czasie, kruszymy fetę i posypujemy zapiekankę. Całość pozostawiamy na grillu przez kolejne **5-8 minut** lub do momentu aż feta się rozpuści, a ziemniaki będą ugotowane.
9. Po łącznie **40-45 minutach** nasza zapiekanka z mięsa mielonego i fety jest gotowa.

Smacznego!