

Pieczone ziemniaki -po naszymu



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 duże szt.
marchew	3 szt.
cebula	1 szt.
boczek wędzony	10 dkg
kiełbasa podwawelska	15 dkg
smalec	1 łyżka
natka pietruszki	
pieprz	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Boczek oddzielić od skóry, pokroić w kostkę. Kiełbasę również pokroić w kostkę. Ziemniaki obrać, pokroić w plastry. Marchew obrać, pokroić w półksiężycy a cebule w kostkę.
- KROK 2 Na spód garnka dać smalec, następnie wyłożyć ,skórę z boczku oraz pokrojoną wędlinę. Następną warstwą będą ziemniaki w plastrach, na które nakładamy marchew i cebulę. Posypujemy całość pieprzem i solą a na wierzch posypujemy dużą ilością posiekanej natki pietruszki. Przykrywamy pokrywką.
- KROK 3 Wstawiamy garnek do nagrzanego piekarnika, 180 C ,pieczemy ok 30 minut. Można oczywiście piec w naczyniu żaroodpornym.

KROK 4

Po wyjęciu garnka z piekarnika, zawartość wymieszać. Wyłożyć zaraz na talerze. Można podawać ogórkiem kiszonym.

Proporcje są podane dla 2 osób.

Smacznego! Potrawa ta pochodzi z małopolski zachodniej.