

## Zapiekanka



### 4MUFFINS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	5 szt
<b>marchew</b>	2 szt
<b>zielony grodziek</b>	3 łyżki
<b>kukurydza</b>	3 łyżki
<b>kalafior</b>	1/2 sztuki
<b>jajko</b>	1 szt
<b>śmietana</b>	3-4 łyżki
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>gałka muskatołowa</b>	do smaku
<b>ser żółty</b>	8-10 plasterków
<b>boczek</b>	8-10 plasterków

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i marchew obrać. Kalafior oczyścić i podzielić na różyczki. Wszystkie warzywa obgotować na pół-miękko. Na dno naczynia żaroodpornego wyłożyć kilka plasterków wędliny/boczku. Na wierzch wyłożyć warzywa. Na warzywa położyć pozostałą część wędliny boczku - jeżeli jest to boczek warto go pokroić na mniejsze części i podsmażyć. Całość połączyć sosem zrobionym ze śmietany i jajka, doprawionego solą i pieprzem oraz gałką muskatołową. Na wierzchu ułożyć plasterki żółtego sera. Całość zapiekać w piekarniku w temp. 220 stopni C.