

Zapiekanka suwalska



RENIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
świeża słonina	10 dkg
starty ser	10 dkg
kiełbasa	30-40 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondlu ze szczelną pokrywą stopić smalec, ułożyć następnie cieką warstwę ziemniaków obranych i pokrojonych w cieniutkie plasterki, posypać solą i pieprzem, powtórzyć jeszcze raz lub dwa układanie składników. Po wyczerpaniu połowy składników dodać obrane ze skórki kawałki kiełbasy, następnie układać ponownie warstwę ziemniaków. Ostatnią warstwę zalać śmietaną. Szczelnie przykryć pokrywą i piec ok godziny.