

## zapiekanka z ziemniakow i kiszzonej kapus

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	10
<b>masło lub olek</b>	4-5 łyżek
<b>cebula</b>	1
<b>jaja</b>	3
<b>zsiadłe mleko</b>	1 1/2 szklanki
<b>pieprz</b>	
<b>kapusta kiszona</b>	1 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki pokroić w plasterki i usmażyć. kwaszoną kapustę udusić, po czym dodać masło oraz drobno pokrojoną cebulę i pieprz. na posmarowaną tłuszczem brytfankę nałożyć połowę ziemniaków, na to kapustę a na wierzch ponownie ziemniaki. wszystko zalać tłuszczem, a następnie polać mieszanką jajek ubitych ze zsiadłym mlekiem i zapiec w piekarniku do zrumienienia