

Zapiekanka ziemniaczana



BARBARA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	8-10 sztuk
cebula	2-3 sztuki
kapusta biała	1/4 główki
papryka czerwona	1 sztuka
kiełbasa zwyczajna	20-30 dkg
sól i pieprz	do smaku
Koperek suszony Prymat	do posypania
rosół	1/2 szklanki
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w plastry.

Cebulę obieramy i kroimy w plastry. Paprykę rozkrawamy i wyjmujemy grniazda nasienne, kroimy w paski. Kapustę siekamy drobno. Kiełbasę obieramy ze skórki i kroimy w plasterki.

Naczynie żaroodporne smarujemy olejem, na dnie naczynia układamy plasterki ziemniaków (jeden zachodzący lekko na drugi) następnie warstwę cebuli i warstwę kapusty. Każdą warstwę warzyw posypujemy solą i pieprzem.

Na kapustę układamy kilka paseczków papryki i warstwę kiełbasy i znów powtarzamy warstwy: kapusta-papryka-cebula-ziemniaki niezapominając o przyprawianiu każdej warstwy. Wierzch posypujemy koperkiem.

Całość podlewamy rosółem.

Naczynie przykrywamy i zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 190°C przez 60-70 minut.

Podajemy z odrobiną ketchupu.

Smacznego .