

Zapiekanka ziemniaczana



GOSIA1988



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	7-8 średnich
kielbasa zwyczajna	5 kawałków
cebula	1
śmietanka 22%	250 ml
mąka	1 łyżeczka
szczypiorek	
sól	
pieprz	
oregano	
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	
ser gouda	200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie 10 minut od momentu wrzenia. Odcedzamy i studzimy. Po czym kroimy w grubsze plastry i układamy w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym margaryną.
- KROK 2** Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę, a kielbasę w plasterki. Kielbasę z cebulą podsmażamy na oleju ok. 10 minut.
- KROK 3** Ziemniaki posypujemy lekko przyprawą do ziemniaków. Śmietankę mieszamy z mąką i drobno posiekanym szczypiorkiem oraz przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i oregano. Następnie polewamy ziemniaki i układamy kielbasę z cebulą.

KROK 4 Całość posypujemy startym żółtym serem.

KROK 5 Zapiekamy ok. 20 minut w temp. 180 stopni.