

## Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem i kapustą



### GRAŻYNA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1 kg
<b>boczek wędzony</b>	25 dkg
<b>kapusta kiszona</b>	25 dkg
<b>cebula</b>	1 szt
<b>ser żółty</b>	15 do smaku
<b>majeranek</b>	1 łyżka
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>sól do smaku</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w mundurkach, obieramy, studzimy, kroimy w plastry. Boczek kroimy na kawałki i podsmażamy z cebulą na patelni. Kapustę kiszoną gotujemy. Układamy w naczyniu warstwami ziemniaki, boczek i kapustę, posypując ziemniaki solą, pieprzem i majerankiem. Na wierzch kładziemy plastry żółtego sera. Zapiekamy w piekarniku w 180 C około 20 min.