

zapiekanka ziemniaczana z boczkiem i pieczarkami



DALYANH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2,5 kg
pieczarki	600 gram
cebula	3 sztuka
salami	600 gram
ser żółty	500 gram
boczek	600 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane i ugotowane na półtwardo pokroić w grube plastry i układać na wyłożonej folią aluminiową brytwance tak by szpary między plastrami nie były zbyt wielkie. Obficie posypać oregano. Następnie ułożyć na całej szerokości blachy boczek i posypać solą ziołową. Duszone pieczarki położyć na boczku, przykryć salami oraz pokrojoną w plastry cebulą. Przyprawić przykryć ziemniakami i posypać startym serem, tak by utworzyła się gruba warstwa sera. Piec ok. 20 min w temp 190 stopni.

Podawać polaną sosami.

Smacznego !:)