

## Zapiekanka ziemniaczana z kiełbasą i brukselką



**ANIA321**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	300 gram
<b>brukselka</b>	150-200 gram
<b>kiełbasa podwawelska</b>	1 laska
<b>cebula</b>	2 szt
<b>ser żółty</b>	200 gram
<b>jajka</b>	2 szt
<b>mleko</b>	3/4 szklanki
<b>olej rzepakowy</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>gałka muskatołowa Prymat mielona</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki, brukselkę umyć. Wrzucić warzywa do wrzącej osolonej wody i gotować 10 minut. Odcedzić.
- KROK 2 Cebulę pokroić w ćwierćplasterki i zeszklić ją na rozgrzanym oleju. Następnie dodać kiełbasę pokrojoną w półplasterki i smażyć, aż się zarumieni.
- KROK 3 Przełożyć warzywa razem z kiełbasą do naczynia żaroodpornego, wymieszać.
- KROK 4 Do mleka dodać jajka i roztrzepać je widelcem.
- KROK 5 Dodać pieprz, sól, gałkę muskatołową oraz ser żółty starty na tarce o dużych oczkach. Wymieszać.

KROK 6

Wlać powstałą masę do zapiekanki. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 20 minut w temperaturze 180 stopni z termoobiegiem.  
Smacznego :)