

ZAPIEKANKA Z SZYNKĄ I JAJKIEM



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg.
szynka	20 dkg.
śmietana	1,5 szkl.
cebule	2 sztuki
szczypior	1 pęczek
natka pietruszki	1/2 pęczka
sól i pieprz	do smaku
jajko	3 sztuki
olej roślinny	
papryka czerwona	1 sztuka
ser gouda	10 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować, ostudzić i pokroić w plastry. Jajka wraz ze śmietaną ubić i przyprawić solą i pieprzem. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na oleju. Szczypior, paprykę i szynkę drobno pokroić. Naczynie żaroodporne posmarować olejem, ułożyć na dno połowę ziemniaków, na nich warstwę cebuli, posypać połową sera, papryki oraz szynki. Na wierzch położyć pozostałe ziemniaki, szczypior, pozostałą szynkę, paprykę, całość zalać masą jajeczną i na wierzch posypać resztę sera. Całość wstawić do rozgrzanego piekarnika i zapiekać ok. 30 minut w temp 180 stopni C. SMACZNEGO !!!