

## ziemniaki po szwajcarsku



### KATE131



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	800 g
<b>masło</b>	80 g
<b>boczek wędzony</b>	50 g
<b>pieprz, sól</b>	WG UZNANIA
<b>cebula</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki ugotować w łupkach, obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. boczek i cebulę pokroić drobno i podsmażyć na patelni. dodać stare ziemniaki, doprawić solą i pieprzem i wymieszać. przełożyć masę do naczynia żaroodpornego i zapiekać pół godz. w piekarniku.