

Ziemniaki duszone/zapiekane z kiełbasą i cebulą



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki

kiełbasa drobiowa

cebula

sól

pieprz

margaryna

ser żółty

Papryka słodka mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem układamy warstwowo

-pokrojone w talarki ziemniaczki

następnie

-cebulkę pokrojona w talarki

-kiełbasę drobiowa bez skórki pokrojona również w talarki

-posypujemy solą pieprzem i obficie słodką papryką .

I jeszcze raz powtarzamy warstwy wg. wcześniejszej kolejności

-ziemniaki

-cebulka

-kiełbasa

-obficie czerwona papryka ,sól i pieprz wg.uznania

na sama górę dodajemy starty na tarce na dużych oczkach ser żółty.

Wkładamy do piekarnika i dusimy/zapiekamy w temperaturze 200 stopni przez ok. 45 minut