Zapiekanka ziemniaczano-marchewkowa z kiełbaskami

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kg niedużych ziemniaków	3/4
kg marchewki	3/4
duże cebule	4
jajko	3
ml śmietany kremówki (najlepiej gęstej)	200
pęczek natki pietruszki	1
dkg żółtego sera	15-20
2-3 łyżki masła + kilka łyżek ziaren sezamu	do formy:
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku:
sól	do smaku:
Opcjonalnie:	do smaku:
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przepis zapisany z jakiejś gazety czy książki na kartce...wreszcie doczekał się realizacji...

Warzywa umyć, obrać. Ziemniaki pokroić na ćwiartki, marchewkę na kawałki m/w wielkością zbliżone do kawałków ziemniaczanych. Cebule pokroić w piórka, kiełbaski w ukośne plastry. Jajka roztrzepać ze śmietaną i połową posiekanej natki pietruszki, doprawić mocno solą i pieprzem albo papryką. Formę do zapiekania wysmarować grubo masłem i posypać obficie sezamem. Ziemniaki i marchew wrzucić do osolonego wrzątku i obgotować 5-10 min., tak żeby były prawie miękkie - osączyć, ostudzić. W naczyniu ułożyć warzywa przekładając cebulą i kawałkami kiełbasek, całość skropić połową masy jajeczno śmietanowej. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec ok. 30 min. w temp. 180 st. C, następnie polać resztą masy i piec następne 30-40 min., na 10 min. przed końcem pieczenia wierzch zapiekanki posypać startym serem. Podawać z ogórkami konserwowymi. Pycha!