

## Ziemniaki zapiekane z papryką i cukinią



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1 kg
<b>papryka</b>	1 szt
<b>cukinia</b>	1 szt
<b>marchewki</b>	2 szt
<b>kiełbasa</b>	20-30 dag
<b>cebula</b>	1 szt
<b>smalec</b>	4 łyżki
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 W rondelku rozgrzać 1 łyżkę smalcu, wsypać pokrojoną w słupki paprykę i smażyć około 10 minut
- KROK 2 Następnie do papryki dodać obraną i pokrojoną w kostkę cukinię i smażyć do odparowania wody.
- KROK 3 Ziemniaki i marchewkę obrać, pokroić w plasterki i ugotować na półmiękkko w osolonej wodzie, odcedzić. Na patelni zeszklić na łyżce smalcu pokrojoną cebulę, dodać pokrojoną kiełbasę i zrumienić. Na pozostałym smalcu podsmażyć ziemniaki. Do podpieczonych wsypać podsmażoną kiełbasę, cukinię z papryką.
- KROK 4 Przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać i chwilę razem podsmażyć.
- KROK 5 Ziemniaki z papryką i cukinią podawać z mięsem i surówką lub z kefirem.