

Zapiekanka ziemniaczana cioci Jadzi



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	2 sztuki
szynka	10 dkg
jajko	4 sztuki
śmietana	1/2 szklanki
gałka muskatołowa, pieprz, sól	do smaku
masło	
ziemniaki ugotowane	w mundurkach dkg
żółty ser starty	10 dkg
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ostudzić, obrać i pokroić w kostkę. Paprykę umyć, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w "makaronik". Cebulę pokroić w drobną kostkę, szynkę pokroić w paseczki. Na patelni na łyżce masła podsmażyć szynkę, dodać cebulę i udusić. Włożyć paprykę i wszystko smażyć na małym ogniu około 5 minut. Dodać ziemniaki, wymieszać i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 15 minut. Jajka wymieszać ze śmietaną, serem, szczyptą startej gałki muskatołowej, pieprzu, soli i ewentualnie pieprzu cayenne, zalać ziemniaki. Piec jeszcze przez kilka minut, aż zapiekanka się zarumieni. Przed podaniem posypać siekaną natką.