

Ziemniaki pieczone na ogniu



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
marchew	4 sztuki
cebula	3 sztuki
kiełbasa podwawelska	2 laski
natka pietruszki	2 pęczki
kucharek, pieprz	do smaku
smalec	
boczek wędzony	50 surowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Garnek aluminiowy smarujemy smalcem. Odcinamy skórę z boczku i dajemy na spód. Myjemy i obieramy wszystkie jarzyny. Ziemniaki kroimy w cieniutkie plasterki i układamy na dnie garnka. Marchew i cebulę kroimy w kostkę i układamy na ziemniakach. Boczek i kiełbasę również w kostkę i wkładamy do garnka. Posypujemy natką pietruszki, na to kroimy 1 ziemniaka, przyprawiamy kucharkiem i pieprzem. Na to dajemy troszkę smalcu. Pieczemy na ognisku ok 30 minut (nowe ziemniaki) lub godzinę (ziemniaki stare). Po upieczeniu mieszamy i podajemy jako oddzielne danie.