

zapiekanka ziemniaczana



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	0,5 kg
boczek	0,3 kg
szynka	0,2 kg
ser żółty	0,3 kg
śmietana	200 ml
koperek	
szczypiorek siekany	
sól, pieprz	
oliwa	
masło	
warzywa mrożone	1 (na patelnię)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki obrać, pokroić w talarki, podgotować. Posolić.
2. Boczek pokroić w kostkę. Podsmażyć.
3. Warzywa na patelnię podsmażyć na oliwie. Przyprawić
4. Ser żółty pokroić w plastry.
5. Szynkę pokroić w plastry.
6. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem. Układać kolejno (w naczyniu) ziemniaki, boczek, warzywa, szynkę, ser, ziemniak, boczek, warzywa, szynkę.
7. Do śmietany jogurtowej dodać szczypiorek i koperek oraz sól i pieprz. Wylać na ostatnią warstwę, czyli szynkę. Na szynkę poukładać ziemniaki, a następnie ser.
8. Włożyć do piekarnika nastawionego na 180 stopni na 10 minut.