

Zapiekanka ziemniaczana



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
cebula	2 szt
kiełbasa podwawelska	300 g
pieczarki	300 g
czosnek	2 ząbki
ser żółty	300 g
natka pietruszki	
sól, pieprz	do smaku
fasola	1 puszka
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i lekko podgotować, przestudzić i pokroić w plastry. 1 część ziemniaków ułożyć na wysmarowanej blasze.

Pieczarki oczyścić, pokroić i podsmażyć razem z cebulą.

Pieczarki i cebulę wrzucić do miski, dodać wyciśnięty przez praskę czosnek, odsączoną i przepłukaną fasolę, natkę, pokrojoną w plastry wędlinę, doprawić do smaku solą i pieprzem i wszystko wyłożyć na ziemniaki.

Przykryć farsz drugą częścią ziemniaków, posypać żółtym serem i papryką.

Zapiec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni około 20 minut.