Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem



MARIUSZ18

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	1
boczek	15 dkg
smalec	6 dkg
ziemniaki ugotowane	w mundurkach kg
cebula	10 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyte ugotować w mundurkach, obrać ze skórek i pokroić na bardzo cienkie plastry. Boczek pokroić na kawałki, posiekać cebulę i czosnek. W rondlu stopić smalec, dodać boczek, cebulę i czosnek i poddusić pod przykryciem. Na to położyć plasterki ziemniaczane i chwilę podpiec, nie mieszając. Następnie przykryć i dusić jeszcze 15 minut na małym ogniu. Gotową zapiekankę wyłożyć do góry dnem na półmisek, przekroić na 4 części.