

boczek zapiekany z ziemniakami



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	1,5 kg
śmietana	
sól, pieprz	
bulion	1/2 szklanki
boczek wędzony	50 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki obrać i pokroić w plastry o grubości 1 cm, zalać wrzącą wodą i gotować 8 min. odcedzić. boczek pokroić w cienkie plasterki. naczynie do zapiekania wysmarować olejem, ułożyć ziemniaki, doprawić solą i pieprzem, na nich kłaść plastry boczku, znów ziemniaki i ponownie boczek. ostatnią warstwą powinien być boczek. bulion warzywny wymieszać ze śmietaną, zalać zapiekanke. piec pod przykryciem ok. 30 min w temp. do 180°C.