

Zapiekanka ziemniaczana II



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
papryka czerwona	1 szt
marchew z groszkiem	1 słoik
boczek wędzony	200 g
salami	100 g
kiełbasa toruńska	200 g
cebula	2 szt
czosnek	3 ząbki
sól, pieprz, papryka ostra	do smaku
ser żółty	300 g
słodka śmietana	200 ml
jajko	4 szt
ziołowe ziarenka smaku	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, umyć, zalać wodą i podgotować 5-8 minut. Cebulę i czosnek obrać, pokroić w piórka. Boczek, kiełbasę i salami pokroić w paski. Marchew z groszkiem odsączyć z zalewy. Paprykę oczyścić i pokroić w sporą kostkę. Śmietanę rozbełtać z jajkami. Ser zetrzeć na tarce. Przygotować patelnię, wrzucić pokrojoną wędlinę, podsmażyć, dodać cebulę i paprykę oraz czosnek i chwilę podsmażyć. Ziemniaki podgotowane odcedzić i chwilę przestudzić. Wrzucić do miski, dodać podsmażoną wędlinę z dodatkami, wsypać marchew z groszkiem, doprawić do smaku pozostałymi przyprawami i wymieszać. Do całej mieszanki wlać jajka zmieszane ze śmietaną i wszystko jeszcze raz wymieszać. Całość wyłożyć na blachę do pieczenia, posypać startym serem i odrobiną papryki w proszku. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i zapiekać 30 minut.