

Zapiekanka ziemniaczana z kiełbasą



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	0,5 kg
kiełbasa zwyczajna	20 dag
boczek	20 dag
cebula	1 szt
marchewka	1 szt
szczypiorek posiekany	do smaku
pieprz	do smaku
sól	do smaku
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, pokroić w plastry i obgotować w osolonej wodzie wraz z marchewką. Boczek pokroić w kostkę, zrumienić na patelni, dodać pokrojoną cebulę i kiełbasę. Wszystko razem zrumienić. Na oddzielnej patelni na łyżce oleju zrumienić obgotowane ziemniaki i marchewkę. Połączyć z usmażoną kiełbasą i cebulą, posypać szczypiorem, przyprawić do smaku pieprzem, przemieszać.

Podawać do kefiru lub do mięsa i surówki