

Pieczonki z ogniska



JOLANTA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 kg
kiełbasa śląska	0,6 kg
boczek wędzony	0,2 kg
margaryna	0,1 kg
cebula biała	4 szt
burak	3 szt
marchewka	3 szt
liście kapusty	2
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Myjemy i obieramy warzywa. Kroimy składniki:
ziemniaki w talarki ok 1 cm szerokości i potem na ćwiartki, mniej więcej jak do zupy,
kiełbasę i boczek w plastry ok 0,5 cm,
buraczki w ćwiartki talarów, ale cieńsze niż ziemniaki
cebulę w półksiężycy
marchew w talarki
Dno garnka posmarować margaryną lub masłem i wyłożyć boczkiem. Następnie układać warstwami na przemian warzywa z wędliną – ziemniaki, marchew, buraki, cebula, kiełbasa, boczek. Przed warstwą wędlin, warstwę jarzyn porządnie przyprawić. Warstwy układamy do końca składników lub miejsca w garnku. Na ostatnią warstwę kładziemy wiórek margaryny lub masła. Na wierzch kładziemy liście kapusty i garnek zamykamy.