

## zapiekanka ziemniaczana z kiełbasą i pieczarkami



### MAMUSIA1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| <b>śmietana 12%</b>                | 250 ml.         |
| <b>cebula biała</b>                | 2 szt.          |
| <b>kiełbasa toruńska</b>           | 1/2 kg          |
| <b>pieczarki</b>                   | 1/2 kg.         |
| <b>jajko</b>                       | 4 szt.          |
| <b>szczypiorek posiekany</b>       | 2 łyżki         |
| <b>sól</b>                         | do smaku        |
| <b>Pieprz biały mielony Prymat</b> | do smaku        |
| <b>masło</b>                       | 3 łyżki         |
| <b>ziemniaki ugotowane</b>         | na półmiękko kg |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i pokroić w plasterki wyłożyć do naczynia do zapiekani.a Cebule obrać i pokroić, zeszklić na maśle,wkroić kiełbasę i pieczarki i wysmażyć. Jajka rozmieszać ze śmietaną i szczypiorkiem. Na ziemniaki wyłożyć kiełbasę z pieczarkami i połączyć sosem jajkowo- śmietanowym i zapiec.