

Zapiekanka z kiełbasą



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa	40 dkg
pieczarki	30 dkg
ziemniaki ugotowane	w mundurkach kg
ser żółty	20 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę pokroić w plasterki, paprykę w dużą kstkę, pieczarki na cztery części (duże na 6) i wszystko podsmażyć na patelni. Ziemniaki pokroić w plastry. W wysmarowanym naczyniu żaroodpornym ułożyć warstwę ziemniaków farsz i znów ziemniaki. Posypać solą, pieprzem i oregano. Zapiekac w piekarniku około 30 min. w temp. 300 stopni. Przed końcem pieczenia posypać wszystko startym serem.