Zapiekanka z wędliną i serem białym



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowanych ziemniaków	60 dag
sera białego	20 dag
pieczeni lub wędliny	20 dag
papryka	
jajko	2
mleko	1/2 szklanki
ser żółty	
sól i pieprz do smaku	
cebula	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dowolną pieczeń lub wędlinę pokroić na mniejsze kawałki. Podobnie cebulę i paprykę. Ugotowane ziemniaczki podzielić na pół jedną część ułożyć w naczyniu żaroodpornym na to wyłożyć masę serową – ser biały rozgnieść widelcem dodać żółtka i mleko a następnie wymieszać z papryką, cebulą i wędliną. Przyprawić do smaku. ułożyć kolejną warstwę z ziemniaków i wyłożyć warstwę sera. Całość posypać serem żółtym. Piec ok. 40 minut.