

Zapiekanka ziemniaczana z kiełbasą, pieczarkami i papryką



SYLWIA_SL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	3 szt
kiełbasa śląska	4 szt
masło	1 łyżka
ser żółty	20 dag
papryka czerwona	1 szt
Majeranek suszony Prymat	
Kucharek przyprawa uniwersalna	
Pieprz czarny mielony Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki pokroić w cienkie plastry i obgotować na półtwardo w osolonej wodzie. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i wyłożyć na dno obgotowane ziemniaki oraz pokrojoną w pół talarki kiełbasę. Pieczarki pokroić w plasterki a cebulę w piórka i przesmażyć na patelni doprawiając Kucharkiem, pieprzem i majerankiem. Warzywa wyłożyć na ziemniaki. Paprykę pokroić w paski i chwilę podsmażyć na patelni a następnie przełożyć do naczynia jako kolejną warstwę. Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach i wymieszać ze śmietaną a następnie wylać na resztę składników. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180* i piec ok 30 min.