Zapiekanka ziemniaczana z kiełbasą

KUCHNIA MARTY

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	700 g
kiełbasa	300 g
cebula	2 szt
ząbki czosnku	2-3 szt
pieczarki	150 g
papryka czerwona	1 szt
olej	1-2 łyżki
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1 łyżka
śmietana 18-procentowa	250 ml (słodka)
wywar warzywny	1 1/2 szklanki
tymianek	3-4 gałązki
natka pietruszki	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:
Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w plasterki. Podsmażamy kilka minut na łyżce oleju. Gdy ziemniaki się lekko zarumienią posypujemy je przyprawą do ziemniaków i dodajemy przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku. Ziemniaki zalewamy wywarem warzywnym i słodką śmietaną – dusimy ok. 20 minut aż będą miękkie, a sos zgęstnieje.
W międzyczasie kiełbasę kroimy w plasterki lub słupki i podsmażamy. Jak z kiełbasy zacznie wytapiać się tłuszcz, dodajemy pokrojoną w pióra cebule i smażymy aż cebula się zeszkli. Cebulę i kiełbasę przekładamy do miski, a na tłuszczu pozostałym po smażeniu kiełbasy podsmażamy pieczarki pokrojone w ćwiartki. Podsmażone pieczarki doprawiamy do smaku solą i pieprzem i przekładamy do kiełbasy.
Na spodzie naczynia do zapiekania układamy ziemniaki i polewamy je sosem. Na ziemniaki układamy wszystkie podsmażone warzywa. Na sam koniec układamy pokrojoną w słupki paprykę. Całość posypujemy pieprzem i solą. Na wierzchu układamy gałązki świeżego tymianku. Zapiekankę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni na ok. 30 minut.

Przed podaniem posypujemy świeżą natką pietruszki.