Zapiekanka suwalska



RENIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
świeża słonina	10 dkg
starty ser	10 dkg
kiełbasa	30-40 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondlu ze szczelną pokrywką stopić smalec, ułożyć następnie cienką warstwę ziemniaków obranych i pokrojonych w cieniutkie plasterki, posypać solą i pieprzem, powtórzyć jeszcze raz lub dwa układanie składników. Po wyczerpaniu połowy składników dodac obrane ze skórki kawałki kiełbasy, następnie układać ponownie warstwę ziemniaków. Ostatnią warstwę zalać śmietaną. Szczelnie przykryć pokrywą i piec ok godziny.