

Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem i pieczarkami



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na zapiekankę

ziemniaki	1 kg
pieczarki	500 g
boczek wędzony	200 g (w plasterkach)
kiełbasa śląska	2 szt
cebula dymka ze szczypiorkiem	5 szt
szczypiorek	1 pęczek
ząbki czosnku	3-4 szt
sól	

Pieprz czarny mielony Prymat

Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat

Składniki na sos

śmietana 30%	250 ml
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżeczka
majonez	2 łyżki
sos sojowy	1 łyżka

Pieprz czarny mielony Prymat

Dodatkowo

natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie zapiekanki:

Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plasterki. Podsmażamy na łyżce oleju. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Ziemniaki obieramy, myjemy i kroimy w plasterki. Cebulę obieramy i kroimy w talarki. Szczypiorek siekamy. Ziemniaki, cebulę i szczypiorek mieszamy w misce, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek oraz doprawiamy do smaku solą, pieprzem i przyprawą do dań z ziemniaków.

Kiełbaski śląskie i boczek kroimy w plasterki.

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200 stopni.

Przygotowanie sosu:

W miseczce mieszamy śmietankę, majonez, musztardę i sos sojowy. Dodajemy pieprz i dokładnie mieszamy aż uzyskamy jednolity sos.

Sosem zalewamy ziemniaki i cebulę i dobrze mieszamy. Połowę ziemniaków przekładamy do naczynia żaroodpornego, na ziemniaki układamy połowę kiełbasy, następnie połowę pieczarek, a na pieczarki 100 g boczku. Na boczku ponownie układamy ziemniaki i pozostałe składniki, na wierzchu powinien być boczek.

Zapiekankę wstawiamy do piekarnika i pieczemy ok. 60-80 minut pod przykryciem. Po tym czasie odkrywamy naczynie i podpiekamy ok. 5 minut.

Przed podaniem posypujemy świeżą, posiekaną natką pietruszki.