zapiekanka ziemniaczana z kiełbasą z beczki

SZULER454

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki surowe	1 kg
kiełbasa chuda	o,5 kg
oliwa	5/6 łyżek stołowych
Pieprz biały mielony Prymat	
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	0,5 opakowania
ser gouda	200 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki pokroić w talarki i ułożyć na płaskiej patelni warstwowo, posypując każdą warstwę przyprawą do ziemniaków i pieprzem,około czterech warstw,polać ziemniaki oliwą z oliwek oraz dodać 50 do 100 gram wody,wszysztko to dusić na dużym ogniu pod przykryciem przez około 7 minut potem zmniejszyć płomień do minimum,mieszac drewnianą łopatką co 5/6 minut kiedy ziemniaki zmiękną wrzucić pokrojoną wczećniej w talarki kiełbasę, gdy ziemniaki upieką się na złoty kolor,zdjąć pokrywkę,dodać wcześniej ztarty ser żółty i zwiększyż płomień na około 4/5 minut i gotowe przepis na około 3 porcje czas przygotowania 45minut