

zapiekanka ziemniaczana z boczkiem



BUCZO007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

węgierek	2 kg
boczku wędzonego	15 dag
ziemniaków	2 kg
cebule	4
jajko	3
kminku	1/2
sól, pieprz	
łyżki cukru	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sliwki umyc, przekroic, wyjac pestki. Boczek pokroic w kostke. Ziemniaki obrac, umyc, zetrzec na tarce o grubych oczkach. Cebule obrac. takze zetrzec na tarce. Jajka polaczyc z cebula, kminkiem, sola, pieprzem. Dodac do ziemniaków, wyrobic. Boczek wlozyc do naczynia zaroodpornego, wstawic do piekarnika i podpiec w temp. 200stopni. mase ziemniaczana wlozyc na boczek, przykryc połówkami sliwek. Piec 30-40min w temp 200stopni. Wyjac , oprószyc swiezo mielonym pieprzem i podawac około 5 minutach