

Zapiekanka ziemniaczana z pieczarkami i kielbasą



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	500 g
pieczarki	500 g
papryka czerwona	1 duża
cebula biała	2-3 duże
kielbasa śląska	400 g
jajko	4-5 szt.
ser żółty	150-200 g
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
przyprawa w płynie	
zioła	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kielbasę pokroić w półplasterki i obsmażyć na oleju lub smalcu.
- KROK 2 Dodać cebulę pokrojoną w piórka i razem chwilę podsmażyć.
- KROK 3 Po kilku minutach dodać paprykę pokrojoną w paski.
- KROK 4 Ziemniaki obrać i pokroić w cienkie plasterki (1-2 mm). Posolić i wymieszać.
- KROK 5 Do ziemniaków dodać przesmażone warzywa z kielbasą oraz podduszone pieczarki. Doprawić do smaku pieprzem, przyprawą w płynie oraz ew. ulubionymi ziołami.

- KROK 6 Przełożyć do naczynia żaroodpornego i wyrównać powierzchnię.
Nakryć i wstawić do gorącego piekarnika na 30 minut.
Po tym czasie wlać roztrzepane jajka i zapiekać jeszcze 10-15 minut pod przykryciem.
- KROK 7 Gotową zapiekankę posypać utartym lub drobno pokrojonym żółtym serem, nakryć i wstawić do piekarnika na kilka minut.
- KROK 8 Zapiekanka jest gotowa, kiedy ser się rozpuści.