

zapiekanki chłopskie



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	4 sztuki
boczek wędzony	6 plastrów
cebula	1 sztuka
śmietana 18 proc	3 łyżki
mleko	3 łyżki
serek kremowy	100 gram
tymianek	3 gałązki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
masło lub margaryna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i kroimy w bardzo cienkie plastry (jeśli będą za grube mogą być twarde, nie dopieczone). Cebulę kroimy w pióra.

Serek mieszamy ze śmietaną i mlekiem, opcjonalnie dodajemy posiekane zioła.

Ramekiny (kokilki) smarujemy dokładnie masłem. Na dnie każdej układamy po 1 plasterze boczku. Na boczku układamy warstwę z plasterków ziemniaków obtoczonych w sosie z sera i śmietany, na nich układamy cebulę, 1 łyżkę sosu, następnie powtarzamy układanie warstw: boczek, ziemniaki, cebula, wlewamy resztę sosu.

Na wierzchu układamy plasterki ziemniaków bez sosu i smarujemy je oliwą.

Wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni i zapiekamy ok. 45 minut.