

Zapiekanka żywańska



AGNIESZKA/PICOLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
kiełbasa śląska	2 szt.
śłonina wędzona	40 dkg
ziemniaki	5 szt
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
olej	2 łyżki
wieprzowina	0,5 (łopatka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na sznycle, rozbić, posolić i posypać pieprzem. Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w plasterki. Kielbaski przeciąć wzdłuż i jeszcze na pół. Śłoninę pokroić w paski, a cebulę w grubsze plasterki. Folie aluminiowa pociąć na płyty około 20x20 cm i posmarować ją olejem. następnie kolejno układać składniki na folii w niewielki prostokąt: najpierw posypane solą ziemniaki, na nich śłoninę, sznycle, kiełbasę i pokrojoną cebulę. Zawinąć szczelnie brzegi folii aby w czasie pieczenia nie wyciekał sos. Ułożyć paczuszki na nie wysmarowanej blasze do pieczenia i piec w średnio rozgrzanym piekarniku około 40-50 minut. Podawać zapiekankę w folii bezpośrednio po wyjęciu z piekarnika.