Pieczonki z kociołka

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kilogram
marchew	2 sztuki
por	1 sztuka
czosnek	6 ząbków
boczek wędzony	200 gramów
cebula	2 sztuki
kiełbasa biała	3 sztuki
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	2 łyżki
Tymianek suszony Prymat	1 łyżeczka
szynka długodojrzewająca	1 opakowanie

Do smaku:

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Dodatkowo:

liście kapusty	2-3 liście
śmietana 18-procentowa	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do głębokiej miski włóż ziemniaki pokrojone w talarki, marchewki pokrojone w plasterki, wędzony boczek, czosnek, por, białe cebule pokrojone w piórka, białą kiełbasę pokrojoną w plasterki.
Całość dopraw: przyprawą do ziemniaków, tymiankiem, solą morską i czarnym pieprzem.
Wymieszaj wszystko bardzo dokładnie i przełóż do żeliwnego kociołka, wcześniej wyłożonego liśćmi kapusty. Podlej niewielką ilością wody.
Na samej górze ułóż plasterki szynki długo dojrzewającej i piecz na wolnym ogniu przez około 1,5 godziny.
Kiedy pieczonki są gotowe, podawaj je z kwaśną śmietaną.