

Zapiekanka ziemniaczano-warzywna Roberta Sowy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na zapiekankę:

ziemniaki ugotowane	4 sztuki
cebula	2 sztuki
czosnek	3 ząbki
cukinia	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
jajko	6 sztuk
śmietana kremówka	100 mililitrów
ser żółty	100 gramów
kapary całe Smak	1 łyżka
pomidorki koktajlowe	10 sztuk
boczek wędzony	100 gramów
olej rzepakowy	50 mililitrów

Do smaku:

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

oregano

Papryka ostra mielona Prymat

przyprawa do dań z ziemniaków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. UGOTOWANE ZIEMNIAKI, CUKINIĘ I CZOSNEK POKROIĆ W PŁASTRY. CEBULĘ POKROIĆ W PIÓRKA, A PAPRYKĘ CZERWONĄ W PASECZKI.
2. JAJKA POŁĄCZYĆ ZE ŚMIETANĄ, POMIDORAMI, KAPARAMI I SEREM, DOKŁADNIE WYMIESZAĆ, DOPRAWIĆ DO SMAKU SOLĄ, PIEPRZEM I OREGANO.
3. NA PATELNI ROZGRZAĆ OLEJ I USMAŻYĆ BOCZEK.
4. OSOBNO USMAŻYĆ CUKINIĘ NA ZŁOTO Z KAŻDEJ STRONY.
5. ZIEMNIAKI I WARZYWA OPRÓSZYĆ PRZYPRAWĄ DO ZIEMNIAKÓW, PIEPRZEM I PAPRYKĄ OSTRĄ, PODSMAŻYĆ NA ZŁOTY KOLOR, NASTĘPNIE DODAC USMAŻONĄ CUKINIĘ.
6. DO TAK PRZYGOTOWANYCH WARZYW DODAC USMAŻONY BOCZEK. UKŁADAĆ NA PRZEMIAN W NACZYNIU ŻAROODPORNYM, ZALAĆ MASĄ SEROWO-ŚMIETANOWĄ. DOPRAWIĆ NA KONIEC OREGANO I PIEPRZEM I PIEC 45-60 MINUT W TEMPERATURZE 180°C.