

zapiekanka zimniaczana ze śmietanką.



EMILA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
śmietanka 22%	
kiełbasa podwawelska	300g
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	10g
sól, pieprz	
por	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i kroimy w bardzo cienkie plastry. Śmietankę mieszamy z gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Smarujemy naczynie żaroodporne masłem. Układamy warstwę ziemniaków. Polewamy przygotowaną mieszanką ze śmietanki tak aby ziemniaki były zakryte. Układamy kolejną warstwę, tym razem kiełbasę. Przykrywamy warstwą ziemniaków, zalewamy śmietanką. Potem układamy pokrojony por, przykrywamy ziemniakami. Na wierzch również polewamy śmietaną. Wkładamy do piekarnika na 50 minut. Wyjmujemy na chwilę i posypujemy serem. Zapiekamy aby ser się rozpuścił. Pyszne na gorąco.