

zapiekanka z boczkiem



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	850 g
cebula	1
wędzony boczek	150 g
serek pleśniowy	200 g
śmietana 18 proc	150 ml
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane na pół twardo ziemniaki pokroić w talarki. Cebulę drobno posiekać. Boczek i ser pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć na niej cebulę oraz czosnek. Smażyć ok. 5 minut na wolnym ogniu. Doprawić do smaku. Na dno naczynia żaroodpornego ułożyć połowę ziemniaków na nie połowę boczku z cebula i część sera. Przykryć następną warstwą ziemniaków, boczku i sera. Całość polać śmietaną. Piec ok. 20 minut w temp. 200 stopni. Przed podaniem posypać natką.