

Pieczonki



KASIA97



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

boczek	25 dag
ziemniaki obrane	4 szt
buraki czerwone	3 szt
cebule	3 szt
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę pokroić w ćwieć plasterki, a boczek w kawałki (2x2 cm) i przesmażyć na patelni. Jarzyny umyć, obrać i pokroić w kawałki (kształty dowolne). Piekarnik zagrzać do 180 stopni.

Garnek żaroodporny posmarować plantą, a następnie układać warstwami składniki zaczynając od boczku, a kończąc na burakach. Warstwy ziemniaków i buraków doprawiać przyprawami i kłaść na nich po jednym listku laurowym i kawałku planty.

Wstawić do piekarnika na około godzinę. Danie jest gotowe, gdy zacznie pachnieć w całej kuchni, a buraki nadadzą mu mocno burgundowy kolor.

Pieczonki podawać od razu, w naczyniu w którym były robione. Smakosze popijają je kefirem, ale polecam to tylko tym o mocnych żołądkach.

Prawdziwe piezonki robi się na ognisku, w specjalnie do tego przeznaczonym żeliwnym (chyba) garnku.