

Zapiekanka ziemniaczana z kiełbasą i papryką



ANIA67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kilogram
kiełbasa	0,5 kilograma
cebula	3 sztuki
papryka	2 sztuki
oliwa	3 łyżki
śmietana 12%	100 mililitrów
Czosnek suszony Prymat	2 duże łyż.
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Kucharek przyprawa do potraw	
pieczarki	30 dag
jajko	1 sztuka
ser gouda	30 (tarty)
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty
Przyprawa do ziemniaków To Naturalne	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i kroimy na cienkie plasterki.

Kiełbasę kroimy na plasterki, cebulę na krążki, pieczarki i paprykę według uznania. Dodajemy kiełbasę i warzywa na rozgrzaną oliwę i smażymy. Przyprawiamy Kucharkiem.

Wysoką blaszkę lub naczynie żaroodporne smarujemy oliwą. Układamy na przemian warstwę z plasterków ziemniaczanych i kiełbasy z warzywami. Warstwę ziemniaczaną dodatkowo oprószamy pieprzem, czosnkiem i przyprawą do ziemniaków.

Śmietanę mieszamy razem z roztrzepanym jajkiem i połową startego sera. Zalewamy zapiekankę. Posypujemy resztą sera. Wstawiamy do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika na 50 minut.

