

Wieprzowina zapiekana z ziemniakami i cebulą



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki obrane	1-1,5 kilograma
cebula biała	3 sztuki
majonez tradycyjny	1 stoik
oliwa	do smaku
wieprzowina	1 (bez kości)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokroić w talarki, ziemniaki obrać i pokroić w talarki. Mięso pokroić na plastry i rozbić tłuczkiem. Doprawić solą i pieprzem mięso, odstawić, aby przeszło przyprawami na 1 godzinę. Ziemniaki dzielimy na dwie części. Następnie bierzemy blachę lub naczynie żaroodporne, smarujemy oliwą dno i układamy warstwowo. Na sam spód część ziemniaków, następnie cebula, potem plastry mięsa i reszta ziemniaków, tak aby zakryły mięso. Posmarować majonezem niskotłuszczowym i piec w temp 180 stopni około 50 minut.