

Bieszczadzka zapiekanka ziemniaczana



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2193 Ocena: 12825



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki:
- Ziemniaki 1 kg
- Cebula biała 2 szt.
- Kielbasa wiejska 25 dag
- Jajka 3 szt.
- Chrzan tarty 10 dag (może być ze słoiczka)
- Śmietana 18 % 1 szklanka
- Sól i pieprz do smaku
- Majeranek do smaku
- Natka pietruszki posiekana 1 łyżka
- Tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, ostudzić i pokroić w talarki. Cebule obrać, posiekać i usmażyć na odrobinie tłuszczu, dodać pokrojoną kielbasę, ziemniaki, przyprawić do smaku. Przełożyć do naczynia żaroodpornego posmarowanego tłuszczem. Jajka rozbełtać ze śmietaną, chrzaniem, natką pietruszki i solą do smaku. Zalać ziemniaki i zapiec w piekarniku w temperaturze 180 stopni do zrumienienia.

Twoje notatki do przepisu: