

Prażone ziemniaczane z mięsem i warzywami



Autor: **korns**
Przepisów: **19** Ocena: **30**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 kg. obranych ziemniaków
- 8 obranych dużych marchewek
- 1/2 kg. cebuli
- 1 burak czerwony
- Pęczek świeżej natki pietruszki
- 2 liście kapusty włoskiej
- 8 skrzydełek z kurczaka lub dramstików
- 4 kiełbaski zwyczajne
- 8 grubszych plastrów wędzonego boczku lub podgardla
- vegeta
- pieprz
- 1/2 kostki margaryny roślinnej

Sposób przygotowania:

- 1 Dno oraz boki szybkowara smarujemy margaryną roślinną, obrane i umyte ziemniaki kroimy na ćwiartki, a następnie układamy jako pierwszą warstwę.
- 2 Marchewkę kroimy w plasterki i układamy na ziemniakach.
- 3 Cebulę kroimy w cienkie plasterki lub półplasterki i układamy na marchewce.
- 4 Mięso z kurczaka oprószamy vegetą, układamy na warzywach, następnie dodajemy pokrojoną w półplasterki kiełbaskę zwyczajną i pokrojony w grubą kostkę boczek lub podgardle. Całość przyprawiamy vegetą i pieprzem.
- 5 Powtarzamy warstwę z jarzyn, przyprawiamy, natkę pietruszki drobno siekamy i układamy na wierzchu.
- 6 Na koniec kładziemy buraka czerwonego pokrojonego w plastry, margarynę kroimy na kilka części, kładziemy a całość przykrywamy liśćmi kapusty włoskiej.
- 7 Szybkowar szczelnie zamykamy pokrywką i całość gotujemy ok. 40 min.
- 8 Podajemy z ketchupem i kwaśną surówką.

9 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: