

Zapiekanka góralska

Autor: **rosse**Przepisów: **234** Ocena: **5953**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 6 sztuk
- pieczarki duże, 6 sztuk
- Papryka czerwona, 1 strąk
- papryka żółta, 1 strąk
- papryka zielona, 1 strąk
- żółty ser, 20 dkg
- kiełbasa zwyczajna, 15 dkg
- Boczek wędzony, 15 dkg
- cebula duża, 1 sztuka
- olej, 3 łyżki
- Natka pietruszki, pęczek
- papryka w proszku
- sól i pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki wyszorować, ugotować w mundurkach. Po wystudzeniu obrać, pokroić w plasterki.
- 2 Pieczarki pokroić w plasterki i usmażyć na łyżce oleju. Cebulę pokroić w krążki. Papryki pozbawić nasion, pokroić w słupki. Ser żółty grubo zetrzeć. Natkę pietruszki posiekać, boczek i kiełbasę pokroić w kostkę.
- 3 W natłuszczonym naczyniu żaroodpornym układać warstwami: ziemniaki, pieczarki, kiełbasę z boczkiem i cebulę. Przykryć warstwą sera wymieszanego z natką pietruszki i papryką. Zapiekać 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st.C.

Twoje notatki do przepisu: