

Zapiekanka ziemniaczana

Autor: **elle_d**

Przepisów: 5 Ocena: 14



1-2 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 1,5kg
- cebula, 0,5 kg
- boczek w plastrach, 0,5 kg
- liście kapusty, 2-4 szt
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Kroimy ziemniaki cebule i boczki w plastry. Ja używam siatkownicy.
- 2 Na wierzchu żaroodpornego naczynia wkładam liść kapusty. Następnie warstwami układam ziemniaki, cebule i boczki. Na każdą warstwę trzeba dać soli i pieprzu. Układamy warstwy aż do wyczerpania składników. Na wierzchu kładziemy kolejny liść kapusty.
- 3 Zapiekamy w piekarniku przez około 1,5- 2 godziny w 180st. Gotowe

Twoje notatki do przepisu: