

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 boscpek w plastry. Ja używam siatkownicy.
- 2 Na wierzch żaroodpornego naczynia wkładam liść kapusty. następnie warstwami układam ziemniaki, cebule i boscpek. Na każdą warstwę trzeba dać soli i pieprzu. Układamy warstwy a do wyczerpania składników. Na wierzch kładziemy kolejny liść kapusty.
- 3 Zapiekamy w piekarniku przez około 1,5- 2 godzi w 180st. Gotowe

Twoje notatki do przepisu: