

Ziemniaczana zapiekanka z serem wędzonym



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2539** Ocena: **18868**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ziemniaki 1,5 kg
- Ser wędzony 1/2 kg
- Smalec 5 dag
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki obrać, pokroić w grube plastry, opłukać i wysuszyć na ściere. Następnie przełożyć do rondelka z roztopionym smalcem i smażyć na złoto przez 15 minut. Dodać przyprawy do smaku cały czas mieszając. Smażyć jeszcze przez pół godziny. Ser pokroić w paski, dodać połowę do ziemniaków i smażyć jeszcze bez przykrycia do rozpuszczenia się sera. Po czym potrawę przełożyć do naczynia żaroodpornego, obłożyć resztą pozostałego sera i zapiec przez chwilę w piekarniku do połączenia się składników.

Twoje notatki do przepisu: