



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

## **Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem**

Proponuje z sosem pomidorowym

### **Składniki:**

- ziemniak, 1 kg
- cebula, 10 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- boczek , 10 dag
- smalec, 6 dag

### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki umyć, ugotować w mundurkach, obrać ze skórek i pokrajać na bardzo cienkie plasterki. Boczek pokrajać na kawałki, posiekać cebulę i czosnek. W rondlu stopić smalec, dodać boczek, cebulę i czosnek i poddusić pod przykryciem. Na to położyć plasterki ziemniaczane i chwilę podpieć, nie mieszając. Następnie przykryć i dusić jeszcze 10–15 min. na małym ogniu. Gotową zapiekankę wyłożyć do góry dnem na półmisek lub talerz, przekroić na 4 części. Do tego podać w szklance sos pomidorowy z siekaną natką pietruszki.

