



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

## **Zapiekanka z ziemniaków**

Podawać zapiekankę z dodatkiem surówki z marchwi i chrzanu.

### **Składniki:**

- ziemniak, 1 kg
- por, 20 dag
- jajka, 4 szt.
- kiełbasa, 15 dag
- masło, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- ogórek kwaszony, 2 szt.
- śmietana, 0.25 l
- natka pietruszki, 1 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki, dokładnie wymyte, ugotować w skórkach, ostudzić i obrać. Pokrajać w niezbyt grube plastry. Pora dokładnie oczyścić, przyciąć twardą piętę i ciemnozielone części liści, przekroić wzdłuż i dokładnie umyć. Osaczonego z wody pora pokrajać w cienkie półkrażki i krótko podsmażyć na tłuszczu. Ogórki kwaszone obrać ze skórki, pokrajać w plasterki. Jaja ugotować na twardo, pokroić w krążki. W naczyniu posmarowanym tłuszczem ułożyć warstwami ziemniaki, krążki jaj i kiełbasy, ogórka i podsmażonego pora, a na wierzchu znów ziemniaki. Warstwy ziemniaków osolić i oprószyć pieprzem. Potrawę zalać gęstą śmietaną i zapiec w piekarniku lub tylko mocno podgrzać na płycie.

