



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

Zapiekanka suwalska

Pyszna zapiekaneczka

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- papryka czerwona, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- kiełbasa, 40 dag
- śmietana, 10 dag
- smalec, 4 dag
- tarty ser, 10 dag
- słonina, 10 dag
- ziemniak, 1 kg

Sposób przygotowania:

W rondlu ze szczelną pokrywką stopić smalec, ułożyć następnie cienką warstwę ziemniaków obranych i pokrajanych w cieniutkie plasterki, posypać solą i pieprzem; powtórzyć jeszcze raz lub dwa układanie składników. Po wyczerpaniu połowy składników dodać obrane ze skórki kiełbaski, następnie układać ponownie warstwę ziemniaków. Ostatnią warstwę zalać śmietaną. Szczelnie przykryć pokrywą i piec na niezbyt silnym ogniu około godziny

