



Tekst i zdjęcie: **alan89** - Kuchcik (180)

Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem i sosem z Bielucha

Pyszna i sycąca zapiekanka w sam raz na jesienną aurę.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki kroimy w równe talarki, boczek w plastry, cebule w piórka, kapuste szatkujemy. 2. Blaszke lub naczynie żaroodporne smarujemy olejem i układamy kolejno warstwy: ziemniaki, boczek, kapuste, cebule aż do wypełnienia naczynia. 3. Każdą warstwę przesypujemy przyprawami. 4. Pieczemy w piekarniku w temp 180-200 stopni C od 45-60 minut. 5. Serek naturalny Bieluch łączymy z sokiem z cytryny, dodajemy sól i pieprz, odrobine cukru oraz drobno posiekany szczypiorek - całość wykładamy przed podaniem na zapiekanke.

