



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

Zapiekanka wiejska

Takiej zapiekanki grzech nie spróbować

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- kiełbasa, 30 dag
- makaron , 25 dag
- ser żółty, 30 dag
- cebula, 5 dag
- jajka, 2 szt.
- śmietana, 125 ml
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- estragon, 1 szczypta
- papryka ostra, 1 szczypta
- bułka tarta , 100 g

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać, pokrajać w plasterki, włożyć do posolonego wrzątku, obgotować przez 5 min. Kiełbasę obrać ze skórki, pokrajać w plasterki, ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach, makaron ugotować w lekko osolonej wodzie. Po ugotowaniu i ostudzeniu wsypać połowę startego sera, dobrze wymieszać. Pokrajać w krążki cebulę lekko zrumienić. W ogniotrwałym naczyniu, wysmarowanym tłuszczem i wysypanym tartą bułką, ułożyć równą warstwę ziemniaków, lekko posypując przyprawami i posiekaną cebulą. Dać na to kiełbasę w plasterkach, a potem makaron z serem. Zalać śmietaną, zmieszaną z surowymi jajami i przyprawami, posypać resztą startego sera. Wstawić do nagrzanego piekarnika.

