



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Rondel burgundzki

Bardzo stara receptura

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- ziemniak, 250 g
- kiełbasa, 80 g
- słonina, 25 g
- ser żółty, 25 g
- smalec, 5 g
- śmietana, 50 g
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Oczyszczone ziemniaki pokroić w cienkie plastry. Kiełbasę obrać z osłonki i słoninę pokroić w plastry. W rondlu stopić smalec, ułożyć warstwę ziemniaków, posypać solą i pieprzem, na nie plasterki słoniny i kiełbasy oraz starty ser. Powtórzyć jeszcze raz, po czym zalać śmietaną, szczelnie przykryć i dusić na słabym ogniu.

