



Tekst i zdjęcie: **herbatamalinowa** - Kuchcik (91)

## **Pieczone ziemniaczki z boczkiem i cebulą**

Pyszne na kolację lub jako dodatek obiadowy :)

**Czas przygotowania:** ponad godzinę

**Stopień trudności:** Łatwe

**Sposób przygotowania:** pieczone

### **Składniki:**

- ziemniak, 10 szt.
- boczek , 10 dag
- cebula, 1 szt.
- masło, 0 szt.
- sól, 0 szt.
- pieprz, 0 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Obrane, surowe ziemniaki nakrajamy w plasterki jak na zdjęciu (jak ziemniak się przetnie to się nie przejmujemy, wszystko jest do zreperowania)W szczeliny wkładamy plasterki boczku i cebuli.Solimy, pieprzymy i dodajemy na wierzch kawałek masła.Zawijamy w folię aluminiową każdego ziemniaka z osobna.Ziemniaczki powinny spędzić ok godzinę w piekarniku w 180-200 stopniach.Proste, szybkie, syte i smaczne :)

