



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

### **Ziemniaki duszone po „szewsku”**

Podawać z surówką z kiszonej kapusty, ćwikłą, ćwiartkami pomidorów, ogórkiem kiszonym itp.

#### **Składniki:**

- ziemniak, 1 kg
- słonina, 5 dag
- cebula, 10 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- woda, 0.5 szkl.
- tłuszcz, 2 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Słoninę pokrajać w paski. Cebulę drobno pokrajać. Ziemniaki opłukać, obrać, opłukać i pokrajać w krążki, 1/3 część ułożyć na dnie rondla. Na warstwę ziemniaków ułożyć połowę słoniny, posypać częścią cebuli, posypać solą i pieprzem. Ułożyć drugą warstwę ziemniaków, znów przełożyć słoniną i cebulą i warstwę tę, znowu przykryć ziemniakami. Na wierzchniej warstwie ziemniaków położyć tłuszcz, połać gorącą wodą, nakryć przykrywą, wstawić do piekarnika. Wypiec tak, aby woda całkowicie wyparowała. Miękkie ziemniaki wyłożyć na okrągły półmisek, zaraz wydawać.

