



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

Ziemniaki zapiekane z jajami ze śmietaną

Podawać z surówką.

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- jajka, 4 szt.
- tłuszcz, 4 dag
- cebula, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- śmietana, 20 dag

Sposób przygotowania:

Pobrać ziemniaki równej wielkości i tej samej odmiany, opłukać, ugotować w skórce w dużej ilości wody, przestudzić, obrać. Ugotować jaja na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, obrać, pokrajać w krążki, podzielić je na trzy części. Pokrajać cebulę, przysmażyć na tłuszczu na jasny kolor. Dno i boki rondla posmarować tłuszczem. Ziemniaki pokrajać w krążki; 1/3 część ułożyć na dnie rondla, polać tłuszczem z cebulą posypać pieprzem, przykryć jajami, znów ułożyć warstwę ziemniaków i cebuli, przykryć jajami i ziemniakami, powierzchnię zalać śmietaną. Wstawić do piekarnika, wypiec rumieniąc boki i powierzchnię.

