

Zapiekanka po staropolsku

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

wszystkim smakuje

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- kiełbasa - 40 dag
- cebula - 4 szt.
- jajka - 4 szt.
- ser żółty w kawałku - 40 dag
- przyprawa do ziemniaków -
- zioła prowansalskie -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki, kiełbasę i cebulę pokroić w cienkie plasterki. Ser utrzeć na tarce. Jajka rozbić i zmiksować. W żaroodpornym naczyniu ułożyć kolejno warstwami: ziemniaki, kiełbasę, cebulę, ser. Każdą warstwę posypać przyprawami. Układać warstwy, aż do wyczerpania składników. Wszystko zalać zmiksowanymi jajkami. Z wierzchu posypać startym, żółtym serem. Piec ok. półtorej godziny w piekarniku rozgrzanym do temperatury 170 stopni.

Jak podawać?

z ulubioną surówką