

Zapiekanka chłopska

Przepis dodany przez użytkownika modzianka

tania i szybka:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duże ugotowane ziemniaki - 7-8 szt.
- plastry boczku - 6
- cebule ze szczypiorkiem - 2 szt.
- kubek kwasnej śmietany - 1
- jajka - 2 szt.
- twarde żółte ser - 10 dag
- przyprawy -

Etapy przyrządzenia:

1. ziemniaki pokrój w plastry. Cebule obierz pokrój w talarki, szczypiorek na duże kawałki, boczek w kostkę. Ziemniaki wymieszaj z boczkiem i cebulą, przełóż do żaroodpornej formy, polej śmietaną rozmaconą z jajkami i startym żółtym serem oraz przyprawami. Zapiekaj 20 min w temp 180 stopni. Przed podaniem posyp szczypiorem i natką.

