

Zapiekanka ziemniaczana z wędliną i pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika modzianka

pyszna

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 380 kCal

Potrzebne składniki:

- ugotowane ziemniaki - 8 szt.
- duże pieczarki - 5 szt.
- cukinia - 1 szt.
- wędlina - 20 dag
- por - 1 szt.
- żółty ser - 15 dag
- przyprawy -

Etapy przyrządzania:

1. ziemniaki, cukinie, pieczarki i por (tylko białą część) pokrój w plastry. Paprykę oczyść, pokrój w małą kostkę. Wędlinę pokrój w kostkę. Warzywa i wędlinę wymieszaj z przyprawami. przełóż do formy i posyp startym żółtym serem. zapiekaj 20 min w temp 180 stopni.

