

Zapiekanka z pieczarkami, boczkiem i kielbasą

Przepis dodany przez użytkownika ds

Prosta zapiekana, którą na pewno polubi Twoja rodzina!

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Ziemniaki - 1 kg
- Pieczarki - 10 dkg
- Cebula - 1 szt.
- Kielbasa (taka jaką lubisz) - 30 dkg
- Boczek wędzony, gotowany - 30 dkg
- Jaja - 4 szt.
- Śmietana zwykła - 0,5 szkl.
- Ser żółty (najlepiej ostry) - 30 dkg
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki ugotować, po ostudzeniu pokroić w plastry. Na patelni usmażyć pokrojoną w półksiężycy cebulkę. Boczek i kielbasę pokroić w grubą kostkę i dorzucić do cebuli. Pieczarki udusić ze szczyptą vegety.
- 2.** W naczyniu żaroodpornym ułożyć ziemniaki, na to położyć boczek i kielbasę. Przykryć warstwą ziemniaków. Jajka rozbełtać ze śmietaną, zalać zapiekanke. Wierzch posypać startym serem i zapiekać 30min. w 180 st.

