



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana z kielbasą



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 5 sztuk
- kielbasa zwyczajna - 1 sztuka
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ser żółty starty - 80 gramów
- olej do smażenia - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Bazylija z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos – śmietanę wymieszaj z przyprawami (bazylią, pieprzem, gałką muskatołową) i jajkami, dopraw solą w/g uznania.
2. Cebulę i kielbasę pokrój w kostkę i usmaż na rozgrzanym oleju, aż będzie rumiana, dopraw słodką i ostrą papryką.
3. Ziemniaki obierz, umyj, pokrój w cienkie plastry i wymieszaj z sosem śmietanowym.
4. Do masy ziemniaczanej dodaj kielbasę z cebulą i wymieszaj.
5. Foremkę do pieczenia wyłóż pergaminem. Wylej do niej przygotowaną masę. Wyrównaj wierzch.
6. Posyp całość startym serem i zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez 50 minut. Pod koniec pieczenia możesz zwiększyć temperaturę do 200 °C, aby zapiekanka się przypiekła z wierzchu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl