



przepisy.pl

Zapiekany kociołek ziemniaczany



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 4 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- śmietana kwaśna - 2 łyżki
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 2 plastry
- żółtko - 1 sztuka
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Boczek pokrój w cienkie paski i podsmaż w rondlu, aż będzie bardzo chrupiący. Następnie przełóż na talerz.
2. Na tłuszczu po boczku podsmaż posiekaną cebulę i czosnek. Gdy się zrumienia, wlej litr wody.
3. Ziemniaki obierz, pokrój na mniejsze kawałki i dodaj do wody. Dodaj również kostkę Knorr i gotuj, aż ziemniaki zmiękną.
4. Po tym czasie dodaj śmietanę i całość zmiksuj.
5. Gotową zupę przelej do porcelanowego lub ceramicznego naczynia. Posyp ją boczkiem.
6. Brzegi ciasta posmaruj żółtkiem i szczelnie przykryj naczynie z zupą.
7. Wierzch ciasta również posmaruj żółtkiem, a następnie wstaw naczynie do nagrzanego do 220 °C piekarnika. Piecz do momentu, gdy ciasto będzie wyrosnięte i zmieni kolor na złoty, czyli około 10 minut.

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