





 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- kielbasa zwyczajna - 500 gramów
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony - 150 gramów
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- cebula biała - 1 sztuka
- cebulka srebrzysta w zalewie (odsączona) - 50 gramów
- ziemniaki - 200 gramów
- świeży tymianek gałązka - 1 sztuka
- śmietana 36 % - 100 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- woda - 150 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj okrągłą formę do pieczenia tarty. Jej spód oraz boki wyłóż ciastem, a następnie zapiecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku 10-15 minut. Wyjmij z piekarnika i odstaw.
2. Fix Knorr rozmieszaj ze 150 mililitrami wody i śmietaną. Ziemniaki obierz, pokrój w kostkę 1,5 x 1,5 centymetra i ugotuj na półtwardo.
3. Kielbasę i boczek pokrój w grubą kostkę, cebulę w piórka. Na rozgrzanej patelni w pierwszej kolejności przesmaż i wytop nieco boczek, następnie dodaj cebulę i kielbasę.
4. Smaż wszystko razem chwilę, następnie zalej całość przygotowanym Fixem Knorr i zagotuj. Zmniejsz ogień, dodaj małe cebulki, ugotowane ziemniaki, suszony majeranek oraz listki tymianku. Duś kilka minut.
5. Gotowy „gulasz” przełóż do formy z zapieczonym ciastem. Wierzch przykryj płatem ciasta francuskiego i ponakłuj widelcem. Pozostałe skrawki ciasta możesz wykorzystać do udekorowania zapiekanki.
6. Następnie wierzch posmaruj roztrzepanym jajkiem. Formę wstaw do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i pozostaw ją w nim na 20 minut. Zapiekankę podawaj gorącą.