



przepisy.pl

# Zapiekanka wiejska z boczkiem

 90 minut  8 osób  Średnie

## Składniki:

- liść laurowy - 3 sztuki
- śmietana - 40 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- dynia - 2 kilogramy
- pieprz biały - 1 szczypta
- boczek wędzony - 80 gramów
- tost pszenny - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Dynię obierz, usuń pestki, a miąższ pokrój w cienkie plasterki. Ułóż je w żaroodpornej formie.
2. Wlej śmietanę doprawioną solą i pieprzem.
3. Posyp liśćmi laurowymi i piecz godzinę w temperaturze 200 stopni.
4. Boczek pokrój w małą kostkę. Tost obierz ze skórki i pokrusz.
5. 20 minut przed końcem pieczenia posyp zapiekanke okruszynami i boczkiem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)