



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana z boczkiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 800 gramów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- boczek wędzony w kawałku - 200 gramów
- cebula - 2 sztuki
- rydze - 15 sztuk
- śmietana kwaśna gęsta - 250 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oscypek - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, ugotuj do miękkości i wystudź. Następnie pokrój w plastry grubości 0,5 cm. Boczek oraz cebulę pokrój w kostkę, grzyby natomiast pokrój w plastry.
2. W rondelku przesmaż posiekaną jedną cebulę, dodaj śmietanę. Sos gotuj 3 minuty. Dopraw do smaku.
3. Na suchej, rozgrzanej patelni przesmaż pokrojony boczek, dodaj drugą posiekaną cebulę oraz grzyby i pieprz – smaź chwilę. Wlej szklankę wody i dodaj Knorr Naturalnie smaczne - Lasagne. Sos doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj 5 minut. Wystudzone ziemniaki przełóż do miski, dodaj przygotowany grzybowy sos z boczkiem, połowę śmietanowego sosu i wymieszaj.
4. Całość przełóż do naczynia żaroodpornego. Wierzch zapiekanki polej pozostałym białym sosem i posyp startym oscypkiem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika i zapiekaj przez 25 minut. Gotowa zapiekankę udekoruj listkami świeżych ziół.

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