



przepisy.pl

Zapiekanka ziemniaczana z kielbasą



Składniki:

- ziemniaki - 5 sztuk
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- bulion - 300 mililitrów
- kielbasa zwyczajna - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- ser żółty - 80 gramów
- tłuszcz do wysmarowania formy

 60 minut  4 osoby  Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr wymieszaj z bulionem i zagotuj. Następnie odstaw do ostygnięcia.
2. Kielbasę pokrój w kostkę i usmaż, aż będzie rumiana.
3. Ziemniaki pokrój w cienkie plastry i wymieszaj z sosem oraz roztrzepanym jajkiem.
4. Do masy ziemniaczanej dodaj kielbasę i wymieszaj.
5. Foremkę do pieczenia wysmaruj margaryną. Wylej do niej przygotowaną masę. Wyrównaj wierzch.
6. Posyp całość startym serem i zapiekaj w piekarniku rozgrzanym do 160 °C przez 40 minut. Pod koniec pieczenia możesz zwiększyć temperaturę do 180 °C, by zapiekanka się przypiekła.

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