



przepisy.pl

# Zapiekanka ziemniaczana z pieczarkami i boczkiem

 60 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 10 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- boczek wędzony - 200 gramów
- cebula - 2 sztuki
- pieczarki - 150 gramów
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- koperek świeży - 1 pęczek
- kolendra - 2 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- masło lub margaryna - 1 łyżka
- bułka tarta - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Umyte i obrane ziemniaki pokrój w plastry, ugotować na półtwardo w lekko osolonej wodzie. Odcedzić, ostudzić na płaskiej blaszce.
2. Cebulę i pieczarki pokroić w talarki, boczek pokroić w kostkę. Koperek posiekaj.
3. Naczynie żaroodporne posmaruj masłem i oprósz bułką tartą. Cebulę, pieczarki i boczek wymieszaj. Dopraw kolendrą, majerankiem, papryką i pieprzem.
4. Do naczynia żaroodpornego wyłóż połowę ziemniaków, oprósz je jedną minikostką Czosnek Knorr
5. Ziemniaki przykryj, boczkiem, cebulą i pieczarkami. Na wierzchu ułóż pozostałe ziemniaki i oprósz je ostatnią minikostką Czosnek Knorr. Nagrzać piekarnik do temperatury 200 stopni, włożyć zapiekankę i zapiekać przez 40 minut.

---

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)