




Zapiekanka ziemniaczana - czyli przegląd lodówki

 Tylko z Natury

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

- ziemniaki - 1 i 1/2 kg
- różne wędliny (szynka, salami, kielbasa swojska, boczek itd.) - 1/2 kg
- cebula - 4 szt.
- papryka, pomidory (co mamy) - 25 dag
- czosnek - 3 ząbek
- starty żółty ser - 20 dag
- śmietana 18% - 30 dag
- jajo - 1 szt.
- masło - 2 łyżka
- gałka muskatołowa - do smaku
- sól morską, pieprz mielony - do smaku
- olej do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotować ziemniaki w mundurkach z dodatkiem soli, a następnie obrać i pokroić w talarki o grubości około pół centymetra.

Cebulę i czosnek drobno posiekać i zeszklić lekko na patelni. Wędlinę pokroić w mniejsze kawałki i dorzucić do cebuli. Całość lekko podsmażyć i zdjąć z ognia. Paprykę oraz pomidory lub inne ulubione warzywa (cukinia czy bakłażan co mamy w lodówce itp.) również pokroić na mniejsze porcje.

Ścianki naczynia żaroodpornego wysmarować masłem i ułożyć na dnie pierwszą warstwę ziemniaków, na co zużywamy 1/3 wszystkich talarków. Wykładamy na to połowę farszu oraz ulubione warzywa. Wykładamy drugą warstwę ziemniaków i resztę farszu i warzyw. Na wierzchu kładziemy ostatnią porcję ziemniaków.

Całość zalewamy śmietaną wymieszaną z serem oraz jajkiem, doprawioną solą, pieprzem i gałką muskatołową. Zapiekamy w temperaturze 175 st. przez około 30 minut.