Zapiekanka ziemniaczana z porem i boczkiem

Wafelek2601

Polecane na: **danie główne, zapiekanki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 80 dag
- boczek wędzony - 20 dag
- smalec - 1 łyżka
- por - 1/2 szt.
- pomidor - 1/2 szt.
- czerwona papryka - 1/4 szt.
- sól - 1 + 1/2 łyżeczka
- pieprz - 1/4 łyżeczka
- szczypiorek - 1/2 pęk
- ser żółty - 15 dag
- oliwa - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać, opłukać, zalać wodą, dodać sól, gotować 10 minut od momentu wrzenia. Odcedzić, ostudzić. Naczynie żaroodporne wysmarować oliwą. Na jego dnie ułożyć ziemniaki pokrojone w plastry. Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć na smalcu. Wraz z powstałym tłuszczem ułożyć na ziemniakach.

KROK 2: Pomidora i pora pokroić w plastry, paprykę w kostkę. Ułożyć na boczku.

KROK 3: Szczypiorek posiekać, posypać resztę składników. Ser zetrzeć, ułożyć na zapiekance.

KROK 4: Oprószyć solą i pieprzem. Zapiekać przez 30 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.

KROK 5: Podawać polaną ketchupem.