




## Ziemniaczana zapiekanka

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

### Składniki:

ziemniaki - 1,5 kg

cebule - 5 szt.

ząbki czosnku - 6 szt.

boczek wędzony - 200 g

kielbasa śląska kawałki - 2 szt.

jajka - 5 szt.

mąka pszenna - 3 łyżka

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

pieprz ziołowy - - do smaku

sól - - do smaku

majeranek - 3 łyżka

smalec i bułka tarta do naczynia - -  
trochę

Dodatkowo: -

maślanka - - trochę

ketchup - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Boczek pokroić i przetopić na skwarki, kielbasę pokroić w kostkę. Ziemniaki, czosnek i cebulę obrać, po obraniu zetrzeć (do miski) na tarce o dużych oczkach (trzy ziemniaki zetrzeć na małych oczkach). Do startej masy dodać pokrojoną kielbasę, skwarki z boczku, jajka, obie mąki oraz wszystkie przyprawy. Całość wymieszać. Naczynie żaroodporne wysmarować smalcem, wysypać bułką tartą. Masę ziemniaczaną przełożyć do przygotowanego naczynia, wyrównać, na wierzchu ułożyć ze 4 plastry smalcu. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i zapiekać około 60 minut. Po upieczeniu podawać ze szklanką maślanki, można polać ketchupem.