Ziemniaki z pieczarkami i kalafiorem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- kiełbasa cienka - 30 dag
- cebula - 1 szt.
- smalec - 3 łyżka
- kalafior - 1 szt.
- pieczarki - 20 dag
- masło - 2 łyżka
- bułka tarta - 1 łyżka
- ser żółty - 4 plaster
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać, pokroić w plasterki, zalać wodą, dodać sól i gotować około 10 minut, odcedzić i lekko zrumienić na rozgrzanych 2 łyżkach smalcu.

KROK 2: Kiełbasę obrać z osłonki, pokroić w pół krążki i razem z posiekaną cebulą podsmażyć na pozostałym smalcu. Pieczarki pokroić i smażyć około 5 minut na 1 łyżce masła, oprószyć solą i pieprzem. Kalafior ugotować na pół miękko w osolonej wodzie, wyjąć, podzielić na różyczki.

KROK 3: Naczynie żaroodporne posmarować pozostałym masłem, wyłożyć połowę ziemniaków, oprószyć pieprzem. Następnie ułożyć cebulę z kiełbasą.

KROK 4: Przykryć pozostałymi ziemniakami. Na wierzch wyłożyć pieczarki i kalafior.

KROK 5: Wierzch przykryć plastrami żółtego sera.

Włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Zapiekać około 15 minut. Podawać z kefirem lub

z mięsem i surówką.