Kolorowa zapiekanka ziemniaczana

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ziemniaki - 60-70 dag
- fasolka szparagowa - 20 dag
- por - 1/2 szt.
- cebula - 1/2 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- oliwa - 2 łyżka
- cukinia żółta mała - 1 szt.
- cukinia mała zielona - 1 szt.
- kiełbasa podwawelska - trochę
- pomidory - 30 dag
- ser żółty - 10 dag
- pomidorki koktajlowe - 8-10 szt.
- masło - 1 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Zapiekankę ziemniaczaną można podawać do dania z mięsem lub z dodatkiem kefiru, albo zsiadłego mleka.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Oczyszczoną i umytą fasolkę ugotować na pół miękko w osolonej wodzie, osączyć. Cukinię ze skórką pokroić w kostkę. Kiełbasę bez osłonki pokroić w pół plasterki. Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, usunąć nasiona, pokroić w kostkę.
Na rozgrzanej oliwie zeszklić pokrojony por, cebulę i posiekany czosnek.

KROK 2: Dodać cukinię, kiełbasę i podsmażyć. Pod koniec wsypać pomidory i smażyć przez kilka minut, doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 3: Ziemniaki obrać, pokroić w plasterki i ugotować na pół miękko w osolonej wodzie, odcedzić. Naczynie żaroodporne posmarować masłem, wsypać połowę ziemniaków, oprószyć pieprzem.

KROK 4: Wyłożyć przygotowany farsz. Wsypać

fasolkę szparagową.

KROK 5: Przykryć pozostałymi ziemniakami. Po wierzchu zapiekankę oprószyć pieprzem, posypać żółtym serem i ułożyć pomidorki koktajlowe.

KROK 6: Włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i zapiekać około 15-20 minut.