



Prażone


 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 średni

 8 porcji

Składniki:

ziemniaki - 2 kg
marchewka - 4 szt.
boczek wędzony - 1/2 kg
kielbasa śląska - 1/2 kg
cebula - 2 szt.

natka pietruszki - 1 pęczek
smalec - 1/2 kostka
przyprawa uniwersalna - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w plastry. Boczek i kielbaskę umyć, pokroić w kostkę. Garnek, w którym będziemy piekli ziemniaki nasmarować smalcem. Na dno garnka wyłożyć ok. połowę pokrojonych w plastry ziemniaków i połowę boczku i kielbaski.

KROK 2: Cebulę i marchewkę obieramy, myjemy. Cebulę kroimy w pióra, marchewkę i kostkę. Po połowie cebuli i marchewki układamy na wędlinie.

KROK 3: Natkę myjemy i siekamy, dodajemy do garnka. Na to wszystko dajemy trochę smalca, oraz dość mocno przyprawiamy.

KROK 4: Układamy drugą warstwę, w kolejności podanej powyżej, na wierzch zostawiamy kilka plastrów ziemniaka. Ponownie przyprawiamy i kładziemy trochę smalca.

KROK 5: Pieczemy na wolnym ogniu pod przykryciem ok. godzinę. Przed podaniem wszystko dokładnie mieszamy.