Zapiekana kiszka ziemniaczana na warzywach

Ineczka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- Kiszka ziemniaczana lub biała kiełbasa - 1 szt.
- mozzarella - 50 g
- plastry boczku - 2 szt.
- gałązki rozmarynu - 2 szt.
- olej sezamowy Bio Planete - 3 łyżka
- czosnek - 3 ząbek
- miód - 1 łyżeczka
- musztarda ostra - 1 łyżeczka
- papryka czerwona - 0,5 szt.
- papryka zielona - 0,5 szt.
- papryka żółta - 0,5 szt.
- cebula czerwona - 1 szt.
- cukinia - 0,5 szt.
- oliwa - 2 łyżka
- chili - 1 szczypta
- oregano - 1 szczypta
- tymianek - 1 szczypta
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Papryki pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w nieduże, wygodne do nabierania sztućcami, kawałki. Połówkę cebuli kroimy na nieduże kawałki, to samo robimy z cukinią. Wszystkie warzywa mieszamy w misce. Czosnek obieramy, 2 ząbki kroimy w wąskie plastry i dodajemy do miski. Dolewamy oliwę, dodajemy zioła, wszystko mieszamy i odstawiamy.

KROK 2: Piekarnik nastawiamy na 175 stopni.

KROK 3: W kubeczku mieszamy składniki glazury i odstawiamy (olej sezamowy musztarda, miód, ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę, sól). Kiszkę nacinamy ukośnie ostrym nożykiem, w nacięcia wkładamy kawałki mozzarelli. Każdą kiełbaskę smarujemy musztardowo-miodowym sosem, nakładamy gałązkę rozmarynu i oplatamy całość plastrami boczku.

KROK 4: Prostokątne naczynie żaroodporne smarujemy 1 łyżeczką oliwy i układamy w nim równomiernie warzywa, a na nich kiszkę ziemniaczaną. Wstawiamy do piekarnika na 30-40 minut. W tym czasie warzywa powinny się aromatycznie podpiec, boczek również, a ser –

roztopić. 10 minut przed końcem pieczenia polewamy całość olejem sezamowym Bio Planete co nada potrawie wyjątkowego aromatu.