




Zapiekanka z ziemniaków i dyni

 Stokrotka

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

ziemniaki - 1 kg
dynia - 20 dag
por - 1 szt.
śłonina - 2-3 dag
smalec - 1 łyżka
masło - 1 łyżka

kiełbasa - 15-20 dag
jajka na twardo - 2 szt.
ser żółty - 5 dag
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Dynię obrać, usunąć włóknisty miąższ, pokroić w słupki i obsmażyć na maśle.

KROK 2: Ziemniaki obrać, pokroić w plasterki i obgotować w osolonej wodzie, odcedzić i podsmażyć na smalcu. Śłoninę pokroić w kostkę, stopić na patelni, zeszklić pokrojony w krążki por, dodać pokrojoną kiełbasę i chwilę podsmażyć. Do naczynia żaroodpornego wyłożyć połowę ziemniaków, oprószyć pieprzem, wyłożyć cebulę z kiełbasą, dynię i przykryć pozostałymi ziemniakami.

KROK 3: Na ziemniaki ułożyć pokrojone w ćwiartki jajka, posypać utartym żółtym serem. Włożyć do nagrzanego piekarnika

KROK 4: Zapiekać przez 10 minut w temp 190 stopni.