




## Zapiekanek ziemniaczana


 Bożena1960

Polecane na: [zapiekanek](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

### Składniki:

ziemniaki - 600 g

kielbasa - 250 g

cebula - 1 szt.

papryka czerwona - 1 szt.

pieczarki - 400 g

mozzarella starta - 150 - 200 g

śmietana 12 % - 200 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki po obraniu i opłukaniu pokroić w plasterki, posolić i oprószyć pieprzem. Kielbasę pokroić w większą kostkę, paprykę po oczyszczeniu pokroić w również kostkę. Cebulę i pieczarki obrać pokroić w półplasterki. Na rozgrzanym tłuszczu podsmażyć do zeszklenia cebulę, do zeszkłonej cebuli dodać pieczarki, podsmażyć do wyparowania płynu wytworzonego podczas smażenia. Brytfankę wysmarować tłuszczem i układać warstwami przygotowane składniki zaczynając od ziemniaków, kielbasa, papryka oraz podsmażone pieczarki z cebulą. Całość połączyć serem mozzarella wymieszanym ze śmietaną. Całość włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i zapiekać około 30 - 40 minut. Podawać gorące. Można połączyć keczupem.  
Czas przygotowania do 60 minut + czas zapiekania