



Zapiekanek ziemniaczana z kielbasą

 Aneta Sobieraj

Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 500 dag
kielbasa wiejska - 300 g
ser żółty - 200 g
śmietana - 200 ml
jaja - 2 szt.
cebula - 2 szt.

czosnek - 1 szt.
przyprawa do ziemniaków - 3 łyżka
sól - 2 szczypta
pieprz - 2 szczypta
papryka ostra - 2 szczypta
masło - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki pokroić w plastry. Kielbasę pokroić w kostkę. Cebulę wraz z czosnkiem zeszklić na patelni, dodać kielbasę i krótko podsmażyć. Ser żółty zetrzeć, jajka wymieszać ze śmietaną i przyprawami.

Naczynie żaroodporne posmarować masłem. Na jego dnie ułożyć warstwę ziemniaków, posypać przyprawą do ziemniaków, na to wyłożyć kielbasę z cebulką, posypać startym serem a następnie ponownie warstwę ziemniaków i przyprawę. Wszystko zalać śmietaną wymieszaną z jajkami i przyprawami. Posypać żółtym serem. Zapiekanek piec w temp. 200 st. przez ok 50 minut.