Zapiekanka ziemniaczana z kiełbaską wiejską

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne, zapiekanki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ziemniaki bio - 800 g
- olej - 2-3 łyżka
- sól morska, pieprz - trochę
- ketchup - 2 łyżka
- woda - 200 ml
- kiełbasa wiejska bio - 500 g
- cebula bio - 3 szt.
- cukinia bio - 1 szt.
- śmietana bio - 200 ml
- ser farmerski bio - 320 g
- czosnek bio - 3 ząbek
- oregano suszone bio - 1 łyżka
- bazylia suszona bio - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i pokroić w plastry. Wrzucić ziemniaki do posolonej wody. Gotować przez 10 minut, odsączyć. Cebulę obrać i pokroić w piórka, obsmażyć na złoty kolor na oleju. Kiełbaskę pokroić w plastry. Cukinię pokroić w plastry i również obsmażyć na oleju. Śmietanę należy wymieszać z przyprawami i ketchupem oraz 200 ml zimnej wody. Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach.

Ułożyć warstwami do naczynia żaroodpornego ziemniaki, cebulę, pokrojony w plastry czosnek, kiełbaskę, posypać ziołami, cukinię i na koniec warstwę ziemniaków, następnie zalać sosem śmietanowym. Całość posypać startym serem i zapiekać 20 minut w piekarniku nagrzanym do 200°C.

Po upieczeniu wyłożyć na talerze. Kawałki zapiekanki można udekorować listkami bazylii.