Zapiekanka ziemniaczana z pieczarkami, boczkiem, kiełbasą i serem

Bożena1960

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

- ziemniaki ugotowane w mundurkach - 1 kg
- pieczarki - 150 g
- cebula duża - 1 szt.
- boczek wędzony - 250 g
- kiełbasa - 250 g
- jajka ugotowane na twardo - 4 szt.
- śmietana 30 % - 100 ml
- ser żółty - 200 - 250 g
- pieprz i sól - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać i pokroić w grubsze plastry. Część boczku pokroić w plastry, a część w kostkę. Kiełbasę z cebulą pokroić i podsmażyć na boczku pokrojonym w kostkę. Osobno na tłuszczu udusić obrane, pokrojone pieczarki. W naczyniu żaroodpornym ułożyć plastry boczku, a następnie warstwami ziemniaki, ugotowane na twardo i pokrojone w grube plastry jajka, kiełbasę z cebulą oraz podsmażone grzyby. Śmietanę wymieszać z pieprzem i solą, śmietaną polać całość zapiekanki, górę posypać startym serem i zapiec u mnie około 40 minut w 180 stopniach.
Smacznego.