





## Zapiekanka ziemniaczana z wędliną

 smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 85 min

 łatwy

 3 porcje

### Składniki:

ziemniaki ugotowane w mundurkach - 50 dag  
kielbasa - 20 dag  
ser żółty starty - 15 dag  
plastry salami - 6 plaster  
pomidor duży - 1 szt.

papryka żółta - 1 szt.  
cebula - 1 szt.  
ketchup - 5 łyżka  
masło - 1 łyżka  
sól, pieprz, oregano, bazylia - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kielbasę pokroić w plasterki, podsmażyć na suchej patelni. Dodać posiekaną cebulę i bazylię.

Salami pokroić w paseczki. Ziemniaki obrać, pokroić w plasterki, wymieszać z keczupem. Pomidora sparzyć, obrać, pokroić w plastry. Paprykę oczyścić z pestek, umyć, pokroić w kostkę.

W wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym ułożyć warstwami ziemniaki, kielbasę z cebulą, paprykę, salami oraz pomidora. Oprószyć oregano i pieprzem, posypać serem. Zapiekać ok. 40 min w temp. 200 st. C.