

Zapiekanka kartoflana z boczkiem i serem



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10/10

Składniki:

- kartofle - 8 szt.
- boczek - 8-10 plasterków
- ser żółty - 250 g
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Kartofle pokroić w cienkie talarki, które gotować na parze ok. 5 minut po czym oprószyć je solą oraz pieprzem. Następnie plastry boczku ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem, na nim ułożyć ziemniaki i posypać całość serem. Układać w taki sposób składniki do ich wyczerpania. Wstawić zapiekankę do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni i piec ok. 20-25 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!