




Zapiekanka z ziemniaków, kielbasy i ostrego żółtego sera


 Bożena1960

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 6 porcji

Składniki:

ziemniaki - 500 g

kielbasa śląska lub szynka - 250
filiżanka

śmietana 18 % - 100 ml

cebula - 1 szt.

ser żółty starty - 60 g

Sos: -

woda - 150 ml

śmietana 18 % - 150 ml

sól i pieprz - - do smaku

bazylia - 1/2 łyżeczka

czosnek granulowany - 1 łyżeczka

papryka wędzona - 1 łyżeczka

cebula suszona - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki po obraniu umyć, osuszyć i pokroić w cienkie plasterki. Kielbasę pokroić w półksiężycy, natomiast cebulę po obraniu pokroić w półplasterki.

Pokrojoną cebulę podsmażyć do zeszklenia na patelni z rozgrzanym olejem.

Żaroodporne naczynie wysmarować tłuszczem, następnie układać warstwami na samym początku plasterki ziemniaków, cebulę, a na końcu kielbasę lub szynkę. Drugą warstwę układać w tej samej kolejności. Wodę wymieszać ze śmietaną i z przyprawami. Całość zalać przygotowanym sosem, a górę posypać startym serem lub kawałkami pokrojonego sera, zapiekać w piekarniku w 180 stopniach około 50 minut.

Smacznego .