

Zapiekanka ziemniaczana



Do tej zapiekanki możecie właściwie dodać wszystko. Każde warzywo, każdy rodzaj mięsa, ser, czy szczypior. Zapiekanka jest bardzo syta i bardzo aromatyczna, świetnie smakuje w porze obiadokolacji, zwłaszcza, kiedy pogoda taka w kratkę.

Składniki:

- 5-6 średnich podłużnych ziemniaków
- kilka grubszych kawałków szynki drobiowej lub kielbasy
- 200g startego żółtego sera
- 3 średnie pomidory
- cebula
- opcjonalnie: papryka, pieczarki (lub inne ulubione dodatki)
- szczypior z dymki
- sól
- pieprz
- czerwona papryka w proszku
- olej lub oliwa do smażenia

Wykonanie:

1. Ziemniaki obieramy, myjemy, kroimy na talarki i blanszujemy z dodatkiem soli. Odcedzamy i

odstawiamy do przestygnięcia.

2. Z pomidorów zdejmujemy skórkę (po uprzednim ich sparzeniu wrzątkiem) i kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w talarki. Pomidory i cebulę podsmażamy razem na odrobinie oleju. Doprawiamy lekko solą, pieprzem i papryką w proszku.

3. Szczypior szatkujemy. Żaroodporną formę natłuszczamy leciutko olejem, na jej dno sypiemy trochę szczypioru, na nim kładziemy część masy pomidorowej. Na masie układamy talarki ziemniaków, posypujemy pokrojoną w kostkę szynką oraz posypujemy połową startego sera żółtego. Na ser ponownie sypiemy szczypior, wykładamy część masy pomidorowej, układamy ziemniaki - postępujemy tak do wyczerpania składników. Na górę sypiemy szczypior i ser.

4. Zapiekankę zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 200-230 stopni Celsjusza przez około pół godziny.