

## Zapiekanka ziemniaczana



### Składniki :

- 1 ½ kg ziemniaków
- 1 papryka
- 1 czerwona cebula
- 1 papryka
- 30 dag sera żółtego (miękkiego)
- 30 dag cienkiej kiełbasy (grubo mielonej)
- 3 łyżki musztardy
- 3 łyżki keczupu
- przyprawa do ziemniaków
- 4 łyżki oliwy

### Wykonanie:

Ziemniaki podgotować (nie gotować do miękkości) i odstawić do ostudzenia. Ser zetrzeć na tarce, paprykę pokroić w drobną kostkę, a wędlinę i cebulę w talarki. Na spód naczynia żaroodpornego wlać oliwę i dokładnie rozprowadzić po naczyniu w którym będziemy zapiekać (dobrze się rozprowadza ziemniakami). Ziemniaki kroić w talarki i układać tak aby dokładnie zakryć dno, na tak ułożone ziemniaki posypać przyprawy do zapiekaneek i posmarować musztardą. Na musztardę kładziemy wędlinę paprykę i cebulę (połowę), posypać serem i przykryć drugą warstwą ziemniaków, posypać przyprawą i posmarować keczupem i dodajemy resztę wędliny, cebuli i papryki. Ponownie posypujemy serem, przykrywamy trzecią warstwą ziemniaków i posypujemy resztą sera. Tak przygotowaną zapiekankę zapiekamy ok 30 min w temperaturze 200 °C. Podawać z sosem czosnkowym.

