

# Dymfoki z piekarnika, czyli wspomnienie lata ;)



Autor: **Kurka\_domowa**  
Przepisów: **126** Ocena: **4892**

5-6 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- ćwiartka białej kapusty + kilka dużych liści
- 2 cebule
- 20 deko pieczarek
- 3 marchewki
- 20 deko żółtej fasolki szparagowej
- 3 laski dobrej kiełbasy
- 15 deko boczku
- olej do wysmarowania naczynia
- sól, pieprz, przyprawa do ziemniaków, vegeta natur do smaku
- 2 łyżki smalcu ze skwarkami

## Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę siekamy, cebulę, kiełbasę i pieczarki kroimy w półplasterki, marchewkę w plasterki. Fasolkę kroimy na mniejsze kawałki, boczek w paseczki. Obieramy ziemniaki i kroimy w plasterki.
- 2 Naczynie żaroodporne (lub spory garnek nadający się do piekarnika) smarujemy lekko olejem, na dno układamy połowę całych liści kapusty. Pierwszą warstwą jaką układamy jest trzecia część ziemniaków, posypujemy je solą (ostrożnie - pozostałe przyprawy już są słone), pieprzem, przyprawą do ziemniaków i vegetą. Wykładamy po połowie kapusty, cebuli, pieczarek, fasolki, kiełbasy i boczku. Przykrywamy kolejną warstwą ziemniaków, posypujemy przyprawami i wykładamy resztę składników w tej samej kolejności. Ostatnia warstwę ziemniaków również posypujemy przyprawami a na wierzch wykładamy równomiernie po "kupce" smalcu. Całość przykrywamy liśćmi kapusty i szczelnie przykrywamy folią aluminiową, lub pokrywką.
- 3 Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i uzbrajamy się w cierpliwość... Po trzech godzinach dymfoki są gotowe do podania :)

## Twoje notatki do przepisu: