

Zapiekanka warzywna z boczkiem

Autor: **wmk**Przepisów: **59** Ocena: **393**

5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 ziemniaki
- 100g wędzonej słoniny
- 500g chudego, świeżego boczku
- 2 małe cukinie
- 4 małe marchewki
- 1 ząbek czosnku
- 1 por, średni
- 200g smalca
- 1/4 główki, małej białej kapusty
- parę gałązek jarmużu
- natka pietruszki, świeży koper, szczypiorek (opcjonalnie), ja dodaję
- 300g sera żółtego
- sól ziołowa, pieprz, papryka słodka do smaku
- zioła i przyprawy można dodać w/g uznania np.: zioła prowansalskie, rozmaryn, kminek, cząber itp.

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek myjemy, osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy w cienkie plasterki. Na patelnię dajemy 100g smalca, wrzucamy pokrojony boczek i w krążki, por. Podsmażamy i odstawiamy.



- 2 Wszystkie warzywa czyścimy, myjemy i kroimy w odpowiednie kawałki. Ścianki naczynia żaroodpornego smarujemy resztą smalcu i po kolei układamy warstwami składniki. Najpierw pokrojone w plasterki ziemniaki i marchewkę, następnie boczek z porem, kapustę białą, koper. Tak na przemian do samej góry i zakańczamy ziemniakami.



- 3 Każdą warstwę posypuję solą ziołową, (lub odpowiadającymi przyprawami) pieprzem i papryką słodką. Na ziemniaki układam plasterki wędzonej słoniny, ścieram ser żółty na dużych oczkach, posypuję szczypiorkiem i gotowe.
- 4 Do piekarnika wstawiam naczynie żaroodporne z przykryciem i piekę w temperaturze 200°C przez ok. 2 godziny (do miękkości). Po tym czasie wystawiam, posypuję natką pietruszki i potrawa jest gotowa do konsumpcji.

Twoje notatki do przepisu: