

Zapiekanka ziemniaczana z kapustą kiszoną i boczkiem



Autor: **wjosna**
Przepisów: **332** Ocena: **3867**



5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 2 pory (białe części)
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka masła
- 1 łyżeczka oliwy
- 100 g wędzonego boczku
- 200 ml śmietany kwaśnej 18%
- 200 ml mleka
- 250 g kapusty kiszonej
- 150 g sera żółtego dobrze rozpuszczającego się (np cheddar)
- sól, pieprz
- masło do smarowania formy

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki pokroić w cienkie plasterki (najlepiej na mandolinie albo w robocie kuchennym).

Zagotować wodę w garnku, wrzucić ziemniaki i podgotować ok 4 minut, odsączyć na durszlaku, przełożyć na duży talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, obsuszyć.

- 2 Pora pokroić w plasterki, czosnek posiekać, boczek pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać masło i oliwę, dodać pora, smażyć aż por lekko zmięknie, odsunąć go na bok patelni i wyłożyć boczek, podsmażyć aż boczek wytopi tłuszcz, zmieszać z porami, dodać czosnek i smażyć jeszcze kilka minut.

- 3 Na patelnię wlać mleko i śmietanę, zamieszać, doprawić solą i pieprzem.

Kapustę odsączyć i drobno posiekać.

- 4 Wysmarować formę do pieczenia masłem, na dno wyłożyć warstwę ziemniaków, resztę ziemniaków zalać mieszanką w patelni i dodać kapustę i ser, wymieszać, przełożyć na ziemniaki do formy, wygładzić wierzch i położyć na wierzchu kawałki masła.

Piec 1 godzinę w 180 stopniach.

Podawać z lekką sałatą.

Twoje notatki do przepisu: