

# Zapiekanka z kielbasą i ziemniakami

**Czas wykonania:** 1 h 15 min **Ilość porcji:** 6

## **Składniki:**

- 500 g ziemniaków
- 300 g kielbasy
- 1 duża czerwona cebula
- 200 g pieczarek
- 1 mała zielona papryka
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy lub oleju (do smarowania)

## **Sos:**

- 200 g sera żółtego
- 200 g kwaśnej śmietany 12% lub 18%
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu



## **Przygotowanie:**

Ziemniaki ugotować na półtwardo (tak, aby się nie rozpadały podczas krojenia). Ostudzić i pokroić je w plastry.

Pokroić cebulę, pieczarki i kielbasę w grube pół plastry, czosnek posiekać i podsmażyć wszystko na maśle.

Sos:

Ser żółty zetrzeć na tarce. Pozostałe składniki połączyć ze sobą tworząc jednolitą konsystencję. Dodać ser i ponownie wymieszać.

Do naczynia żaroodpornego nasmarowanego oliwą lub olejem wyłożyć połowę ziemniaków, następnie kielbasę z cebulą, papryką i pieczarkami i na górę kolejną warstwę ziemniaków. Wszystko połączyć sosem i piec 40-50 minut w 180 stopniach (do czasu, aż ser się zarumieni).