

---

# Zapiekanka śniadaniowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3779 razy.

40 dag ziemniaków,  
1 czerwona papryka,  
2 cebule,  
10 dag boczku wędzonego,  
10 dag sera gouda,  
4 jajka,  
1/2 szklanki śmietany,  
1 łyżka natki pietruszki,  
gałka muszkatolowa,  
pieprz,  
sól.

Ziemniaki wyszorować pod bieżącą wodą i ugotować w łupinach. Ostudzić, obrać i pokroić w kostkę. Paprykę umyć, oczyścić z nasion i pokroić w krążki. Cebulę obrać, opłukać i pokroić w kostkę, boczek pokroić w paseczki. Ser zetrzeć na tarce o drobnych otworach. Na patelni podsmażyć boczek, dodać cebulę, lekko podsmażyć na złoty kolor. Włożyć paprykę i wszystko smażyć 5 min. Dodać ziemniaki, wymieszać i smażyć dalej, aż spód będzie miał złotobrazowy kolor. Jajka wymieszać ze śmietaną, serem, szczyptą startej gałki muszkatolowej, pieprzu, soli i ewentualnie pieprzu cayenne, wylać na ziemniaki i dalej trzymać na wolnym ogniu pod przykryciem, aż jajka się zetną, a ser roztopi. Podawać na ogrzonym talerzu posypane natką pietruszki.

---

Trochę późno to śniadanko by było, chyba, że ziemniaczki dzień wcześniej się ugotuje. Ale ja i tak bym zdechła z głodu, zanim - skądinąd całkiem smakowicie zapowiadająca się zapiekanka - byłaby gotowa do spożycia.

Nadesłał(a): kucharka <kucharka@poczta.onet.pl> 2006-08-19 00:08:32

and 1=1  
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:11

and 1=2  
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:11

---

and 1=1  
Nadesfal(a): 2021-08-24 11:49:38

and 1=2  
Nadesfal(a): 2021-08-24 11:49:39