



## ŚWIĄTECZNA ZAPIEKANKA Z KIEŁBASĄ TRADYCYJNĄ

### SKŁADNIKI:

200 g ziemniaków  
200 g kalafiora  
1 średnia czerwona cebula  
300 g kiełbasy tradycyjnej sokołowskiej  
200 ml śmietany 36%  
50 g startego sera żółtego  
3 żółtka  
sól i pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

Kiełbasę pokroić w plastry i podsmażyć. Ugotować ziemniaki. Kalafiora, cebulę i ugotowane ziemniaki pokroić. Następnie wszystko ułożyć naprzemiennie warstwami w naczyniu żaroodpornym. Śmietanę połączyć z żółtkami, doprawić solą oraz pieprzem. Otrzymaną masą zalać kiełbasę z warzywami. Całość posypać żółtym serem. Zapiekankę piec przez około 1 godzinę w temperaturze 160°C.