



ŚWIĄTECZNA ZAPIEKANKA Z KIEŁBASĄ TRADYCYJNĄ

SKŁADNIKI:

200 g ziemniaków
200 g kalafiora
1 średnia czerwona cebula
300 g kielbasy z kociewskiej wędzarni
200 ml śmietany 36%
50 g startego sera żółtego
3 żółtka
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Kielbasę 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 kielbasę z warzywami. Całość posypać żółtym serem. Zapiekankę piec przez około 1 godzinę w temperaturze 160°C.