



# Kolorowa zapiekanka ziemniaczana

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

### Krok 2

Oczyszczoną i umytą fasolkę ugotować na półmiętko w osolonej wodzie, osączyć.

### Krok 3

Cukinię ze skórką pokroić w kostkę, kielbasę bez osłonki pokroić w półplasterki.

### Krok 4

Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, usunąć nasiona, pokroić w kostkę.

### Krok 5

Na rozgrzanej oliwie zeszklić pokrojony por, cebulę i posiekany czosnek. Dodać cukinię, kielbasę i podsmażyć. Pod koniec dodać pomidory i smażyć przez kilka minut, doprawić do smaku solą i pieprzem.

### Krok 6

Ziemniaki obrać, pokroić w plasterki i ugotować na półmiętko w osolonej wodzie, odcedzić.

### Krok 2

Naczynie żaroodporne posmarować masłem, wsypać połowę ziemniaków, oprószyć pieprzem. Wyłożyć przygotowany farsz, wsypać fasolkę szparagową i przykryć pozostałymi ziemniakami. Wierzch zapiekanki oprószyć pieprzem, posypać żółtym serem i ułożyć pomidorki koktajlowe. Włożyć do nagrzanego do 190°C piekarnika i zapiekać około 15-20 minut.

## Składniki:

60-70 dag ziemniaków

20 dag fasolki szparagowej

½ pora

½ cebuli

1 ząbek czosnku

2 łyżki oliwy

1 mała cukinia żółta

1 mała cukinia zielona

25-30 dag kielbasy podwawelskiej

30 dag pomidorów

10 dag żółtego sera

10 pomidorków koktajlowych

1 łyżka masła łąciate

Sól

Pieprz