

# Ziemniaczana tarta z białą kielbasą



Trudność: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 40min

Całkowity czas: 1g 0min , Porcja: 2

**0** Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **0 g** Białek

**Autor:** Czerwona.Papryczka

**Link:** <https://srecepty.pl/ziemniaczana-tarta-z-biala-kielbasa>

## Przygotowanie

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, ostudzić i pokroić na kawałki. Cebule obrać, pokroić w piórka i zeszklić na maśle (łyżkę masła zostawić do posmarowania formy). Kielbasę obrać, pokroić w kawałki. Przygotować sos: śmietanę wymieszać z roztrzepanymi żółtkami i startym serem. Doprawić solą, pieprzem, rozgniecionym czosnkiem i gałką muskatołową. Zaroodporne naczynie wysmarować pozostałym masłem, posypać bułką tartą. Ułożyć po kolei: ziemniaki, cebulę i kielbasę. Polać sosem i piec około 40 minut w temperaturze 180 - 200 stopni.

## Składniki

- ✓ 1 kg ziemniaków
- ✓ 50 dkg białej kielbasy
- ✓ 2 cebule czerwone
- ✓ 2 cebule białe
- ✓ 20 dkg żółtego sera w kawałku
- ✓ 200 ml śmietany
- ✓ 0,5 kostki masła
- ✓ 2 żółtka
- ✓ 3 ząbki czosnku
- ✓ sól
- ✓ pieprz
- ✓ gałka muskatołowa
- ✓ bułka tarta

## Kategorie

Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Klasyka, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Dania główne