



## ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA Z BOCZKIEM, POMIDORAMI I ROZMARYNEM

🕒 60 minut 🗨 Średni 🍴 Dania główne

Przepis przygotowany przez **kulinarnyja**



### Składniki

- 1 kg ziemniaków
- 300 g boczku wędzonego
- 2 kulki mozzarelli
- 2-3 łyżki oliwy extra vergine Monini GranFruttato
- 1 por
- 2 pomidory
- 1 łyżeczka posiekanego świeżego tymianku
- sól, pieprz

### Przygotowanie

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie na al dente i kroimy w 0,5 cm plastry. Na suchej patelni przesmażamy pokrojony w kostkę boczek. Usmażony boczek odsączamy z nadmiaru tłuszczu i przekładamy do miski. Pozostały tłuszcz wylewamy. Na tej samej patelni przesmażamy posiekanego w piórka pora. Następnie dodajemy wcześniej usmażony boczek. Całość doprawiamy solą, pieprzem i rozmarynem. Naczynie żaroodporne smarujemy oliwą extra vergine Monini GranFruttato. Następnie układamy warstwę ziemniaków, farsz z pora i boczku, pomidory i mozzarellę w plastrach. Czynność powtarzamy. Na końcu całość polewamy oliwą extra vergine Monini GranFruttato i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 190° C. Pieczemy 35-40 min. Zapiekanka powinna się ładnie zarumienić, a ziemniaki powinny być miękkie.

Z miłości  
do Oliwy