**Ziemniaki, mięso mielone ( lub drobno pokrojona jakaś kiełbasa, np. salami ), kapusta kiszona, jabłka**

Ziemniaki ugotować i zetrzeć czy tez zgnieść na puree; mięso obsmażyć z ulubionymi przyprawami na brązowy kolor; kapustę - jeśli jest zbyt kwaśna - opłukać; jabłka obrać, wydrążyć środki, pokroić w poprzek na plasterki i obsmażyć lekko na maśle na jasny brązowy kolor. Przygotować naczynie żaroodporne ( lub jakąś inna brytfankę ), natłuścić i obsypać bulka tarta. Następnie układać warstwami: ziemniaki puree, mięso, jabłka, kapustę. Ilość produktów zależy od apetytu i wielkości naczynia do zapiekania. Oczywiście, przyprawić do smaku solą, pieprzem itp. Na ostatnia warstwę posypać bułkę tarta. Zapiekać w temp. ok. 180 - 200° C przez jakieś 30 min ( do momentu, aż bulka na wierzchu będzie miała ładny, brązowo-zloty kolor ).

Jeśli ktoś nie lubi takich kombinacji z jabłkiem, można je ominąć lub zastąpić np. cebulka czy innym warzywkiem.

## Danka - przepis z sieci