

Przepis na:

PRZEPIS NA ZAPIEKANKĘ ZIEMNIACZANĄ Z BROKUŁEM

Składniki:

- 5 ziemniaków
- 1 brokuł
- 6 plasterków salami
- 6 plasterków boczku
- 0,5 cebuli
- 2 szklanki mleka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 50 g masła
- 300 g sera typu gouda
- 0,5 łyżeczki gałki muszkatołowej
- przyprawy wedle uznania takie jak sól, pieprz, papryka, chili

Przepis:

Umyte ziemniaki gotujemy w mundurkach przez ok. 15 minut. W międzyczasie płuczemy brokuł i również gotujemy ok 8 minut. Przygotowujemy również sos beszamelowy.

Do rondelka wkładamy masło i podgrzewamy na najmniejszej mocy palnika do momentu jego roztopienia, dodajemy wtedy mąkę cały czas mieszając, łyżką rozcieramy ewentualne grudki. Dodajemy mleko, sól pieprz, gałkę muszkatołową i mieszamy dokładnie sos do momentu kiedy przyjmie konsystencję kisielu.

Ostudzone ziemniaki obieramy i kroimy w plastry. Wykładamy nimi dno naczynia żaroodpornego. Następnie kroimy cebulkę w kostkę i smażymy do momentu zeszklenia. Wysypujemy cebulkę na ziemniaki, kładziemy plasterki salami i boczku oraz brokuł. Całość polewamy sosem beszamelowym. Układamy kolejną warstwę do wykorzystania składników. Na końcu całość posypujemy startym serem i doprawiamy solą, pieprzem, papryką i chili. Można również zastosować swoje ulubione przyprawy.

Piekarnik nastawiamy na temperaturę 190 stopni i pieczemy zapiekanke przez ok 30 minut.

