Zapiekanka ziemniaczana

data aktualizacji: 2019.08.07 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 kg ziemniaków nie rozpadających się podczas gotowania
- ½ kg mielonego mięsa wieprzowego
- 3 duże cebule
- 4 łyżki oleju
- sól i pieprz
- 50 g startego żółtego sera

Sos beszamelowy:

- 3 szklanki mleka
- 100 g startego żółtego sera
- 1 czubata łyżka masła
- 1 czubata łyżka pszennej mąki
- gałka muszkatołowa
- sól i pieprz

Przygotowanie:

Ziemniaki obrać, pokroić na półcentymetrowe plastry i podgotować przez kilka minut w osolonej wodzie. Cebulę obrać, pokroić w piórka i zeszklić na oleju. Do cebuli dodać mięso, doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. Po usmażeniu zdjąć z ognia.

W rondlu rozpuścić masło, dodać mąkę i smażyć ciągle mieszając. Zdjąć z ognia, wlać mleko nadal mieszając, najlepiej rózgą. Postawić na ogień, mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez chwilę. Doprawić solą, pieprzem i startą gałką muszkatołową. Dodać ser i wymieszać.

Naczynie żaroodporne posmarować olejem. Na dnie ułożyć połowę ziemniaków, na nich mięso z cebulą. Przykryć pozostałymi ziemniakami i zalać sosem.

Piec przez 35 minut w 180°C. Podawać z sałatką lub surówką.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32887-zapiekanka-ziemniaczana