
Zapiekanka kętrzyńska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4435 razy.

1 kurczak,
25 dag włoszczyzny,
10 dag kiełbasy szynkowej lub szynki,
10 dag schabu karkowego pieczonego,
20 dag pieczarek,
10 dag cebuli,
1 dag bułki tartej,
4 dag masła
5 dag żółtego ostrego sera,
2 dag ketchupu,
zielenina

sos:

1 dag mąki,
4 dag masła
25 dag mleka,
12 dag śmietany,
sól, pieprz

Kurczaka ugotować w niewielkiej ilości wody z włoszczyzną wyjąć kości mięso pokroić na kawałki. Szynkę i upieczony schab pokroić w paski. Pieczarki podsmażyć z cebulą na dość ostrym ogniu. Pokrojone mięso połączyć z pieczarkami ketchupem i przyprawami, wymieszać z sosem beszamelowym. Przyrządzenie sosu: białą zasmażkę z mąki i masła rozprowadzić mlekiem, mieszając zagotować, odstawić z ognia, dodać śmietanę stale mieszając. Przygotowaną masę ułożyć w posmarowanym masłem i posypanym bułką tartą ogniotrwałym naczyniu, posypać startym serem, położyć na wierzchu kawałki masła. Wszystko zapiec w gorącym piekarniku na rumiano. Podawać posypaną zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>