
Zapiekanka ziemniaczana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7495 razy.

- 1 1/2 kg ziemniaków obranych i pokrajanych w cienkie plasterki,
- 1/4 kg wędzonego bekonu, usmażonego i pokrajanego na małe kawałeczki,
- 2 średnie cebule,
- 1/4 kg masła,
- 6 łyżek mąki,
- 1 l gorącego mleka,
- 1 łyżeczka ostrej papryki,
- 1 łyżeczka ususzonej gorczycy
- 2 łyżki soli, pieprz

Wysmarować masłem naczynie do zapiekania o średnicy 35 cm i układać warstwy ziemniaków.

Każdą warstwę posypać solą, pieprzem do smaku, utartą cebulą i skwarkami bekonu. Oprószyć kawałeczkami masła. Wsypać mąkę do sita i cienko posypać każdą warstwę. Włożyć gorczycę i paprykę do gorącego mleka, wymieszać i poleć ziemniaki. Zapiekać w temperaturze 180 st. C przez około 1 1/2 godziny /w czasie pierwszej godziny pod przykryciem/. Udekorować kawałeczkami bekonu i papryką.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:32:11

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:32:11