

## Gratine z kielbasy suchej z szynki na sosie grzybowym



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>Kielbasa sucha z szynki Madej Wróbel</b>	300 g
<b>ser żółty</b>	150 g (w kostce)
<b>śmietana 30%</b>	100 ml
<b>jajka</b>	2 szt.
<b>grzyby suszone</b>	30 g
<b>masło</b>	100 g
<b>porto</b>	200 ml
<b>mąka pszenna</b>	50 g
<b>gałka muskatołowa mielona</b>	
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>tymianek</b>	
<b>rozmaryn</b>	
<b>oliwa</b>	
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista</b>	
<b>Pieprz czarny- MŁYNEK</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przekrój kielbasę w poprzek, a następnie w jak najcieńsze plasterki. Wymieszaj trzepaczką jajka, śmietaną, mąkę starty żółty ser, natkę i przyprawy. Wyłóż formę pergaminem i posmaruj dno oliwą. Układaj naprzemiennie warstwę ściśle ułożonych plasterków kielbasy i sosu, aż do wykorzystania wszystkich składników. Zakończ warstwą kielbasy, zawijając plasterki w kształt muszelek, i posmaruj je oliwą. Zapiekaj przez 30 minut w 140°C. Ugotuj namoczone dzień wcześniej grzyby, posiekaj w drobną kostkę i wrzuć z powrotem do wywaru, w którym się gotowały. Dodaj porto i gałązki ziół. Dopraw solą i pieprzem. Gotuj na małym ogniu, aż całość zredukujesz o 2/3 objętości. Dodaj masło, mieszaj sos, aż masło się rozpuści. Wykrój z gratine torcik, dodaj sos i zachwyć gości daniem.