

ZAPIEKANKA



MONIKA GRZYWNA-ZASADA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ZAPIEKANKA

ziemniaki	1 kg.
brokuł	1 szt.
fasolka szparagowa	30 dkg.
kiełbasa śląska	0,5 kg.
Pieprz czarny mielony Prymat	
sól do smaku	
ser żółty	30 dkg.

sos beszamelowy

mąka pszenna	3 łyżki
masło	3 łyżki
mleko 2%	1 szk.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki kroimy w plasterki. brokuły drobimy, fasolkę obieramy, kiełbasę kroimy w kostkę. Wkładamy warstwami do naczynia żaroodpornego, zalewamy sosem beszamelowym, przyprawiamy na to wszystko ser, może być starty. Można posypać koperkiem. Zapiékamy w piekarniku 150 stopni 45 min. SMACZNEGO.