

Zapiekanka ziemniaczana po chłopsku



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

kalafior	150 gramów
ziemniaki	4 sztuki
marchew	1 sztuka
boczek wędzony	200 gramów
cebula	1 sztuka
golonka wieprzowa	150 gramów
pieczarki	150 gramów
kielbasa śląska	3 sztuki
ser roquefort	100 gramów
mleko 3,2%	1 szklanka
śmietana 18%	1 szklanka
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki kroimy na kawałki (mniejsze).
Podobnie marchewki.
Boczek i golonkę kroimy w kostkę.
Kalafior dzielimy na różyczki.
Cebulę siekamy.
Pieczarki kroimy na kawałki.
Kielbasy kroimy w grube talarki.
Wszystko dusimy przez kilka minut. Studzimy.
Mleko mieszamy ze śmietaną i mąką. Podgrzewamy dodając sera.
Mięso i warzywa mieszamy z sosem. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.
Przekładamy do naczynia i zapiekamy 45 min. w temp. 190°C.

