

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
kiełbasa 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
rózyczki.
Cebulę
siekamy.
Pieczarki
kroimy na
kawałki.
Kiełbasy
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
zapiiekamy 45
min. w temp.
190°C.