

Zapiekanka sabaudzla

**MONIKA193**CZAS
PRZYGOTOWANIA
1HILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	2 kg
żółty ser	25 dkg
grzybowy rosół z kostki	1,5 litra
masło	10 dkg
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
czosnek	2 ząbki
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, opłukać, osuszyć, pokroić w cienkie plasterki. Ser utrzeć na tarce o dużych oczkach. 3/4 porcji masła utrzeć z solą, posiekanym lub zmiądzdżonym ząbkiem czosnku i szczyptą gałki muskatołowej, wymieszać z ziemniakami. Naczynie do zapiekania przetrzeć rozkrojonym ząbkiem czosnku i natłuścić, posypać łyżką sera. Włożyć ziemniaki, zalać rosółem, posypać resztą sera i przykryć wiórkami pozostałego masła. Wstawić do mocno nagrzanego piekarnika, a gdy tylko potrawa zacznie się gotować - zmniejszyć temp. do 180 stopni. Gdy wierzch zapiekanki przyrumieni się, przykryć folią aluminiową i dalej zapiekać - około 2 godzin.