

Flamandzki browarek



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
cebula	1 kg
masło	1/2 kostki
śmietana	1/2 litra
tarty ser	10 dkg
gałka muskatołowa	
sól i pieprz	do smaku
piwo jasne	1 butelka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno posiekać, udusić w połowie podanej ilości masła. Gdy stanie się jasnożółta zdjąć z ognia. Ziemniaki obrać, opłukać, osuszyć, pokroić w cienkie plasterki. Formę do zapiekania natłuścić i ułożyć w niej warstwami ziemniaki i cebulę - ostatnią warstwą powinny być ziemniaki. Piwo wymieszać ze śmietanką, doprawić solą i pieprzem i gałką muskatołową. Posypać serem i przykryć wiórkami masła. Wstawić do nagrzanego do 220 stopni piekarnika i piec ok. 2 godzin. Gdy wierz się lekko zarumieni, zmniejszyć temp. do 180 stopni.