

Ziemniaki po nelsonsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1,5 kg
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
śmietana 18 proc	20 dkg
mąka	2 łyżki
jajko	6 sztuk
grzyby suszone	3 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć dzień wcześniej. Ziemniaki ugotować w mundurkach, ostudzić, obrać i pokroić w plasterki. Grzyby ugotować w wodzie, w której się moczyły (powinny być 2 szklanki wywaru). Grzyby odcedzić, osuszyć, drobno posiekać, oprószyć mąką i wymieszać ze śmietaną. Cebulę drobniutko posiekać, zeszklić na tłuszczu, dodać grzyby i udusić do miękkości. Doprawić śmietaną wymieszaną z mąką, tak, aby były 2 szklanki sosu. Jajka ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, obrać ze skorupki i pokroić w cienkie plasterki. Naczynie do zapiekania przetrzeć rozciętym ząbkem czosnku i natłuścić. Układać warstwami ziemniaki, jajka i grzyby. Połączyć sosem i piec w rozgrzanym piekarniku aż do ożłocenia się skórki.