

Brukselka z ziemniakami i schabem



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	300 g
brukselka	600 g
msło	3 łyżki
śmietana gęsta	80 g
jajko	1 g
natka pietruszki	1 pęczek
sól, pieprz	
schab wędzony	4 plastry
ser gouda	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki, pokroić w plastry, ugotować w lekko osolonej wodzie.
2. Brukselki ponacinać w nasady na krzyż, blanszować na je około 8 minut w lekko osolonej wodzie.
3. Plastry wędzonego schabu opłukać i osuszyć ręcznikiem papierowym położyć je na gorącej patelni rozgrzanej z 2 łyżkami masła, smażyć po 2 minuty z każdej strony.
4. Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, dokładnie wymieszać ze śmietaną, roztrzepanym jajkiem, solą i pieprzem.
5. Wysmarować żaroodporne naczynie.
6. Do naczynia włożyć podsmażone plastry schabu, na nich ułożyć ziemniaki, a na wierzch brukselkę.
7. Posiekaną natkę pietruszki wymieszać z masą serowo-śmietanową. Masą poleć całe danie.
8. Naczynie wstawić do rozgrzanego piekarnika na około 20 min.