

Zapiekanka z ziemniaków z brokułami



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	700 gramów
mleko	400-500 ml
cebula	1 szt.
czosnek	1-2 ząbki
brokuły	1 szt.
orzechy włoskie	100 gramów
masło	50 gramów
pieczarki	250 gramów
mąka	50 gramów
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać i zmiażdżyć na pure z kilkoma łyżkami mleka, doprawić do smaku solą i pieprzem. Podsmażyć posiekaną cebulę ze zmiażdżonym czosnkiem, dodać podzielone na różyczki brokuły i grubo posiekane orzechy, dusić na małym ogniu 5-10min. Na drugiej patelni stopić masło, wrzucić pokrojone na plasterki pieczarki, smażyć około 5min, oprószyć mąką i smażyć kolejne 3-4min, wlać szklankę gorącego mleka, doprowadzić do wrzenia i gotować jeszcze 2-3min, doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką. Na dno żaroodpornego naczynia wyłożyć połowę ziemniaków, na to brokuły z orzechami i połowa sosu pieczarkowego. Na wierzch reszta ziemniaków. Zapiekać około 30-45min, aż wierzch się zarumieni. Podawać z lekko rozcieńczonym mlekiem sosem pieczarkowym.