

Królewskie ziemniaki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1.5 kg
rosół z kostki	1 szklanka
mleko	1 szklanka
cebula	2 sztuki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
masło lub margaryna	2 łyżki
mąka	2 łyżki
ser żółty	3 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć, obrać, osuszyć, pokroić w plasterki o grubości około 1/2 centymetra. Zagotować 1 szklankę rosółu z kostki ze szklanką mleka i szczyptą tartej gałki muskatołowej. Włożyć ziemniaki i gotować ok. 20 minut. Cebulę pokroić w drobną kostkę i udusić, lekko rumieniąc, w łyżce masła lub margaryny, oprószyć 2 łyżkami mąki i przyrządzić rumianą zasmażkę. Dodać ją do ziemniaków, wymieszać, ewentualnie osolić i gotować na małym ogniu przez 5 minut, mieszając i nie dopuszczając do przypalenia. Przełożyć wszystko do żaroodpornego naczynia, posypać tartym serem, przykryć wiórkami masła i zapiec w nagrzanym piekarniku na złoty kolor.