

Zapiekanka z bobem i ziemniakami



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników:

ziemniaki młode	1 kilogram
bób	400 gramów
pieczarki	200 gramów
cebula	1 sztuka
wędlina drobiowa	250 gramów
olej do smażenia	2 łyżki

Beszamel:

masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
mleko	400 mililitrów
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	2 szczypty

Dodatkowo:

natka pietruszki	3 łyżki
ser cheddar	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie, pilnując by się nie rozgotowały. Wystudzić. Bób ugotować i obrać.

Na patelni, na oleju zeszklić drobno posiekaną cebulę. Kiedy cebula będzie złocista, dodać pokrojone w plasterki pieczarki i smażyć do odparowania wody i zeszklenia.

Szynkę pokroić na większą kostkę.

Beszel: W rondlu rozpuścić masło dodać mąkę i energicznie mieszając (najlepiej trzepaczką) zrobić zasmażkę. Dolać mleko i mieszać trzepaczką, do połączenia składników.

Gotować na wolnym gazie, cały czas mieszając, do czasu, aż sos zrobi się gęsty.

Sos przyprawić solą, pieprzem i gałką. Dno naczynia żaroodpornego wysmarować cienką warstwą beszamelu.

Ułożyć pokrojone na 1 cm plastry ziemniaki, zeszkłone pieczarki z cebulą, szynkę, oraz bób. Polać porcją sosu, posypać startym serem i posiekaną natką. Składniki układać kolejno warstwami, aż do ich wyczerpania. Wierzch zapiekanki poleć sosem, posypać natką i serem.

Zapiekankę piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku (grzałka góra-dół) przez ok. 35-45 minut, do czasu, aż wierzch ładnie się zarumieni.