arkówka z serem na beszamelowych ziemniakach

KOPER

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser żółty	100 g
ziemniaki	1 kg
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżka
Przyprawa do mięs Prymat	do smaku
pieprz, sól	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Gałka muszkatołowa cała Prymat	do smaku
masło	3 łyżki
mąka	3 łyżki
mleko	1 szklanka
olej do smażenia	
karkówka	0,5 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ziemniaki pokroić w cieniutkie plastry 9najlepiej na tarce). Wrzucić do gotującej się wody z dodatkiem wegety i gotować 3 minuty. Odlać i przełożyć do naczynia żaroodpornego.
Na patelni rzpuścić masło, dodać mąkę i jak się połączą , dolac mleko, doprawić solą, pieprzem i świeżo startą gałką muszkatołową i smażyć aż zgęstnieje.
Do ziemnaków dodać listki laurowe i dokłądnie wymieszać z sesem beszamelowym.
Karkówkę pokroić w paski, przyprawić przyprawą do mięsa i podsmażyć na oleju.
zdjąć z patelni, odsączyć na ręczniku papierowym nadmia tłuszczu i układać w naczyniu żaroodpornym na ziemniakach.
Przykryć plastrami żółtego sera i zapiekać w 180 stpniach 30-40 minut.