

## ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA

Przygotowaliśmy dzisiaj przepyszna i prostą w wykonaniu zapiekankę ziemniaczana. Do jej przygotowania wystarczą składniki, które znajdziemy w lodówce. A podstawą są ziemniaki. My wykorzystaliśmy następujące produkty:

- Ziemniaki – ok 5-6 szt
- Cebula – 3 szt
- Pieczarki – 3 szt
- Ser żółty – starty
- Kawałki gotowanego kurczaka
- Przyprawy – dowolne( do grosa, pizzy, ziemniaków, drobiu, sól, pieprz, papryka)
- Dodatkowo wykonaliśmy sos beszamelowy:
  - ½ kostki masła
  - 2 łyżki maki
  - ½ litra mleka
- Przyprawy do smaku



Ziemniaki obieramy, podgotowujemy i po przestudzeniu kroimy w plastry. Układamy je w formie do zapiekania.



Na takie ziemniaczki dodajemy porcję podduszonej cebuli(pokrojonej w piórka) wraz z pieczarkami. Przykrywamy do drugą warstwą ziemniaków. Następnie znowu dodajemy cebulę z pieczarkami i kurczaka. Posypujemy przyprawami.

Warstw możemy kłaść kilka w zależności od posiadanej ilości produktów. Na koniec całość posypujemy startym serem i polewamy przygotowanym sosem beszamelowym.

Przygotowanie sosu: na patelni rozpuszczamy masło, do rozpuszczonego tłuszczu dodajemy 2 łyżki mąki i energicznie mieszając dolewamy powoli tyle mleka by otrzymany sos nie był zbyt gęsty. Doprawiamy do smaku i zalewamy nasze ziemniaki.



Posypujemy na wierzchu przyprawami i wstawiamy do nagrzanego do 180 st. piekarnika i zapiekamy do uzyskania złotego koloru (ok. 30 min)

Tak wyglądała nasza zapiekanka po upieczeniu. PYCHA!!!



SMACZNEGO.