



przepisy.pl

Grzybowa zapiekanka

 0 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- cebula - 2 sztuki
- olej
- suszone grzyby - 120 gramów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- mleko - 1 litr
- mąka - 1 łyżeczka
- sól i pieprz do smaku
- masło - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Grzyby zalej zimnym mlekiem i odstaw na noc. Następnie wlej około 1 szklanki wody i gotuj 50 minut. Odcedź a wywar zachowaj.
2. Ziemniaki gotuj 10 minut w osolonej wodzie, odcedź i pokrój w plastry.
3. Pokrojoną w kostkę cebule przesmaż na maśle. Wlej wywar z grzybów i zamieszaj.
4. Dosyp mąkę i cały czas mieszając gotuj. Az sos zgęstnieje. Przypraw solą i pieprzem.
5. Śmietanę zahartuj i wlej do sosu.
6. W naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem układaj na przemian ziemniaki i grzyby, zalej sosem. Piecz 0,5 godziny w 200 stopniach.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl