



przepisy.pl

Zapiekanka z porem, ziemniakami i kielbasą

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 0.25 litrów
- ziemniaki - 750 gramów
- kminek
- pieprz
- mleko - 0.25 litrów
- margaryna - 40 gramów
- pory - 750 gramów
- ser ementaler - 125 gramów
- kielbasa parówkowa - 250 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz ziemniaki, pokrój w plastry i gotuj przez 7 minut.
2. Pory pokrój w krążki i zblanszuj je przez 3 minuty w wrzątku.
3. Na 30 gramach rozgrzanej margaryny przesmaż mąkę, rozprowadź bulionem Knorr oraz mlekiem i na koniec dodaj starty ser.
4. Dopraw do smaku i dodaj kminek.
5. Naczynie żaroodporne wysmaruj margaryną, na dnie połóż ziemniaki, na nich kielbasę pokrojoną w plastry i na koniec pory.
6. Zalej całość sosem i wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 200 stopni na 30 minut.

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