

Zapiekanka

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Zapiekanka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 główka młodej kapusty 50 dag pieczarek 60 dag ziemniaków 1 papryka czerwona -
- 1 papryka żółta 0,5 l rosół (może być z kostki) 2 łyżki masła -
- 2 łyżki mąki pszennej 2 łyżki koncentratu pomidorowego 100 ml śmietany 10 dag tartego żółtego sera -
- sól i pieprz do smaku -

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę umyć i poszatковать. Paprykę pozbawić nasion i pokroić w drobną kostkę. Pieczarki oczyścić, umyć i pokroić w plasterki. Składniki zalać rosółem i gotować ok 5 min. Odcedzić. Wywar zachować. Ziemniaki ugotować w łupinach. Odrzeć ze skórki i pokroić w plastry. Z masła i mąki przygotować jasną zasmażkę. Rozprowadzić wywarem. Dodać śmietanę i przecier pomidorowy. Posolić i popieprzyć. Formę do zapiekanek wysmarować tłuszczem. Na dno ułożyć warstwę ziemniaków, następnie warstwę duszonych ziemniaków i znowu warzywa. Układać tak warstwami, aż do wyczerpania składników. Każdą warstwę skrapiać sosem. Wierzch zapiekanki polać resztą sosu i posypać tartym serem. Zapiekać w średnio nagrzanym piekarniku przez ok 40 min.

