





Zapiekanka grzybowa z ziemniakami

 paulina2157

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

ziemniaki - 40 dag
koper - 1 pęczek
grzyby leśne - 30 dag
dymka - 2 szt.
sól - do smaku
pieprz - do smaku

jajka - 2 szt.
masło - 2 łyżka
mleko - 1 + 1/2 szklanka
mąka - 1 + 1/2 łyżka
imbir - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzybki oczyścić i ugotować w osolonej wodzie, wycedzić, wystudzić, można pokroić na mniejsze kawałki.

KROK 2: Koperek posiekać. Masło rozpuścić w rondlu i wsypać mąkę, zamieszać i wlać mleko, do smaku dodać imbir, sól i pieprz, wsypać koper, wymieszać i zagotować. Dodać roztrzepane jajka i wymieszać.

Do sosu dodać grzybki, wymieszać.

KROK 3: Sos z grzybami wylać do naczynia żaroodpornego i ułożyć ugotowane na pół twardo ziemniaki pokrojone w talarki.

KROK 4: Całość piec około 30-40 minut w temp. 180 stopni tak, aby ziemniaki zmiękły a sos się ściął.

KROK 5: Można posypać koperkiem.