



## Zapiekanka warzywna z wędliną

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki - 80-100 g

cebula - 1 szt.

olej - 2-3 łyżka

kielbasa - 150 g

szynka gotowana (baleron) - 150 g

warzywa mrożone - 200 g

przyprawa jarzynka domowa, sól,  
pieprz - - do smaku

jajka ugotowane na twardo - 2 szt.

sos beszamelowy: -

mleko - 1 szklanka

mąka pszenna - 1,5 łyżka

masło - 1,5 łyżka

sól, pieprz, gałka muszkatołowa - -  
do smaku

### Dodatkowe info:

Do zapiekanki można dodać sos beszamelowy gotowy lub przygotować według podanego przepisu.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Sos beszamelowy:

Masło rozpuścić w rondelku, wymieszać z mąką, energicznie mieszając połączyć z ciepłym mlekiem, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i mieloną gałką muszkatołową.

**KROK 2:** Ziemniaki obrać, pokroić w plasterki, ugotować na pół miękko w osolonej wodzie, odcedzić. Oddzielnie w wodzie z dodatkiem przypraw blanszować mieszankę warzyw, odcedzić, osączyć. Na rozgrzanym oleju zeszklić pokrojoną cebulę. Baleron pokroić w kostkę, a kielbasę w pół plasterki. Połowę ziemniaków wsypać do naczynia żaroodpornego, oprószyć pieprzem

**KROK 3:** Włożyć cebulę, wędlinę, warzywa, dodać pokrojone w plasterki jajka i pozostałe ziemniaki, oprószyć pieprzem.

**KROK 4:** Wierzch zalać przygotowanym sosem beszamel. Włożyć do nagrzanego do 190 stopni

piekarnika i zapiekać około 15-20 minut.