




Zapiekanka z ziemniakami

 Bożena1960

Polecane na: [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 6 porcji

Składniki:

mleko - 2 szklanka

mąka - 1 łyżka

ziemniaki - 800 g

sól i pieprz - - do smaku

masło 2 łyżki + odrobina do formy -
2 łyżka

gałka muskatołowa - - szczypta

ser żółty - 250 g

natka pietruszki - 1/2 pęczek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozpuścić w rondlu, dodać mąkę i podsmażyć, następnie zalać mlekiem. Gotować cały czas mieszając, aż sos zgęstnieje, doprawić solą, pieprzem oraz gałką muskatołową. Ziemniaki lekko podgotować w łupinkach, obrać i pokroić w grubsze plastry. Następnie poukładać w wysmarowanym naczyniu żaroodpornym, zalać przygotowanym sosem i zapiekać około 50 minut w temperaturze 180 - 200 stopni. Tak około 15 minut przed końcem pieczenia zapiekankę obficie posypać startym żółtym serem.

Po upieczeniu oprószyć posiekaną natką pietruszki