




Zapiekanka ziemniaczana z wędzonym tofu i brązowymi pieczarkami


 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 6 porcji

Składniki:

ziemniaki - 9-10 szt.

cebula - 2 szt.

czosnek - 2-3 ząbek

pieczarki brązowe - 300 g

passata z ziołami (u mnie domowa)
- 300 ml

śmietanka 18% lub 30 % - 200 ml

woda - 50-100 ml

jaja - 2 szt.

tofu wędzone - 200 g

masło klarowane do podsmażenia
pieczarek - - trochę

mozzarella tarta - 4 łyżka

parmezan płatki - 1 łyżka

sos sojowy tamari - 1-2 łyżeczka

pieprz - 1/2 łyżeczka

sól - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki ugotować w łupinach al dente (12-14 minut). Odstawić do przestudzenia. Lekko ostudzone obrać i pokroić w plasterki. Pieczarki oczyścić, opłukać i pokroić w plasterki (jeżeli większe w półplasterki). Cebulę pokroić w kostkę, czosnek drobno posiekać (lub przecisnąć przez prasę). Na patelni rozgrzać masło klarowane i podsmażyć pokrojone pieczarki do momentu aż odparuje z nich woda, przełożyć do miseczki. Na patelni podsmażyć cebulę z czosnkiem, połączyć z pieczarkami. Doprawić pieprzem i solą. Tofu pokroić w kostkę około 1 cm, podsmażyć na oliwie i doprawić sosem sojowym. Naczynie do zapiekania z pokrywą (większe) wysmarować oliwą. Połać 2-3 łyżkami passaty. Wyłożyć warstwę ziemniaków, na ziemniaki warstwę pieczarek z cebulą i czosnkiem i połowę tofu, połowę pozostałej passaty ziołowej. Następnie kolejna warstwa ziemniaków, pieczarki, tofu, połowa sera mozzarella i reszta passaty ziołowej.

KROK 2: Posypać połową tartą mozzarelli. Ułożyć ostatnią warstwę ziemniaków.

KROK 3: Śmietankę wymieszać z jajami, wodą i pieprzem. Sosem polać zapiekaną. Posypać po wierzchu resztą mozzarelli i płatkami parmezanu. Przykryć naczynie żaroodporne.

KROK 4: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec 35-40 minut. Po 20 minutach zdjąć pokrywę i dalej zapiekać. Podawać na ciepło od razu po przygotowaniu (i lekkim przestudzeniu) lub odgrzaną na drugi dzień (wtedy smakuje jeszcze lepiej).