

## Zapiekanka ziemniaczano-borowikowa



## Składniki

20 g - suszonych  
borowików  
1 kg - ziemniaków  
zachowujących ścisłość  
po ugotowaniu  
ząbek czosnku  
1 łyżka - masła  
200 ml - śmietany  
200-250 ml - mleka  
sól, czarny pieprz  
gałka muszkatołowa  
1-2 łyżka - tartego  
parmezanu

## Opis wykonania

Zapiekane ziemniaki z suszonymi borowikami i parmezanem.

Grzyby namoczyć przez godzinę w gorącej wodzie. Następnie dobrze odcisnąć i grubo posiekać. Ziemniaki umyć, obrać i pokroić na cienkie, równe plasterki o grubości ok. 2 mm. Można to zrobić przy pomocy robota kuchennego lub tarki do ogórków. Przekroić na pół ząbek czosnku i wysmarować nim formę odporną na działanie wysokiej temperatury o średnicy 26 cm. W ten sposób zapiekanka uzyskuje delikatny, czosnkowy smak. Formę następnie natłuścić masłem i włożyć do niej połowę ziemniaków. Położyć na nie grzyby, a następnie ułożyć pozostałe ziemniaki. Wymieszać śmietanę z mlekiem, doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołowa i połać ziemniaki. Zapiekankę posypać serem. Piec według przepisu.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gorące powietrze w temperaturze 170°C, 40-45 minut.