

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.