

Zapiekanka z młodych ziemniaków



Składniki

Opis wykonania

1 kg drobnych ziemniaków
2 cebule
2 ząbki czosnku
1 łyżka masła
2 pory
50 ml białego wina
70 g migdałów
150 ml śmietany
½ pęczka koperku
1 pęczek rzodkiewki
200 g sera cheddar
Sól i pieprz do smaku



Ziemniaki szorujemy pod bieżącą wodą i gotujemy w łupinkach na półtwardo (12 min). Następnie kroimy je w talarki o grubości 2 mm.

Cebulę kroimy w piórka, rzodkiewkę w ósemki, a pora w cienkie plasterki (2 mm). Czosnek siekamy w plasterki, a ser trzemy na tarce.

Do rondla wlewamy śmietanę i dosypujemy połowę startego sera. Gotujemy mieszając aż się rozpuści. Na patelni rozgrzewamy masło i podsmażamy cebulę, czosnek, rzodkiewki oraz pora (3 minuty). Dodajemy wino i dusimy 2 minuty. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

W naczyniu żaroodpornym układamy kolejno: plastry ziemniaków, podsmażone warzywa, plastry ziemniaków. Tak przygotowaną zapiekankę zalewamy serem rozpuszczonym w śmietanie i posypujemy migdałami.

Wygładzamy łyżką, aby zapiekanka była równa. Posypujemy startym serem i pieczemy 40 minut w 160°C.

Przed podaniem posypujemy zapiekankę siekanym koperkiem.