

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11196>

Zapiekanka ziemniaczana z wieprzowym mózdzkiem i kalafiozem

ID przepisu: 11196 / 113

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11196>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

Przygotowanie: 20 min.

Gotowanie: ok.25 min.

Pieczenie: ok.1 godz.

Liczba porcji: 4

SKŁADNIKI:

7-10 ziemniaków ugotowanych na pół twardo w mundurkach, 1/4 kalafiora, 1 duża cebula, 1/2 szkl. bułki tartej, 250 g mózdzku wieprzowego oczyszczonego z błon, 1 jajko, 4 ząbki czosnku, 100 g startego żółtego sera, 250 ml sosu beszamelowego, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, pieprz ziołowy, tabasco.

PRZYGOTOWANIE:

1. Ziemniaki i kalafior ugotować na pół twardo. Po ostudzeniu ziemniaki obrać i pokroić w grube plastry.
2. Ser, posiekany czosnek i cebulę wymieszać z zimnym beszamelem doprawionym tabasco.
3. Mózdzek doprawić solą, pieprzem, pieprzem ziołowym, i gałką muszkatołowa. Dodać bułkę tartą, jajko i masę dokładnie wymieszać.
4. W naczyniu żaroodpornym wysmarowanym masłem układamy kolejno warstwami doprawiając solą i pieprzem: ziemniaki, mózdzek, różyczki kalafiora. Ostatnią warstwą powinny być ziemniaki.
5. Wstawiamy odkryte naczynie na ok. 60 min. do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C. po upływie 40 min. na wierzch zapiekanki wylewamy beszamel i pieczemy do zrumienienia wierzchu.

Przepisy dla lubiących ciekawą, niebanalną ale także tradycyjną kuchnię. Nie tylko polską.

Aktywacja: 08/09/11 07:46, edycja: 08/09/11 07:47, odsłony: 2932