

Zapiekanka pieczarkowa pod beszamelem



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **709** Ocena: **14630**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- makaron pół opakowania- u mnie trójsmakowy
- Pieczarki 250g
- Cebula
- mąka, ewentualnie łyżka proszku grzybowego
- pieprz i sól, nać pietruszki
- beszamel:
 - 1 łyżka masła, 1 łyżka mąki, 1 szklanka mleka
 - ser 10dag, sól, pieprz, gałka muszkatałowa
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Pokroiłam pieczarki i cebulę.
- 2 Usmażyłam je i doprawiłam. Rozrobioną łyżką mąki w wodzie, zagęściłam sos. Po wyłączeniu ognia dodałam jeszcze posiekanej naci pietruszki.
- 3 W wytłuszczonych miseczkach do zapiekania najpierw ułożyłam ugotowaną warstwę makaronu, i wylałam na to sos pieczarkowy.
- 4 Zrobiłam beszamel serowy. Na małym ogniu w garnku roztopiłam masło, dodałam mąkę- już trzeba cały czas mieszać. Teraz wlewam stopniowo mleko, jak utworzy się jednolita lejąca masa, dodaję przyprawy i ser, i mieszam do rozpuszczenia sera. Beszamel stanie się bardziej gęsty od sera.
- 5 Na warstwie sosu z pieczarek, ułożyłam kolejną warstwę makaronu i polałam ją beszamelem. Zapiekałam naczynia w piekarniku przez 45 minut w 175 stopniach pod papierem do pieczenia, potem zdjęłam papier i piekłam pare minut do zrumienienia beszamelu.
- 6 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: