

Zapiekanka z kaszanką



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **1807** Ocena: **8002**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Kaszanka 1/2 kg
- Ziemniaki 1/2 kg
- Pieczarki świeże 20 dag
- Cebula biała 1 szt
- 1 szklanka rosołu drobiowego (może być z kostki)
- mąka 2 łyżki
- Masło 1 łyżka
- sól i pieprz do smaku
- tłuszcz do formy

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Cebulę obrać, posiekać i przysmażyć na maśle, dodać pokrojone pieczarki, przyprawić do smaku i smażyć do miękkości pieczarek. Ziemniaki obrać, pokroić w plasterki i obgotować przez 5 minut i odcedzić. W międzyczasie z mąki i tłuszczu zrobić zasmażkę, rozprowadzić rosołem i zagotować. Żaroodporne naczynie posmarować tłuszczem, ułożyć warstwę ziemniaków na nich kaszankę, następnie pieczarki i przykryć ziemniakami. Zapiekankę zalać wcześniej przygotowaną zasmażką. Zapiec w piekarniku pod przykryciem przez pół godziny w temperaturze 170-180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: