

ZIEMNIACZANA ZAPIEKANKA KAWALERSKA



Autor: **Hurragan76**
Przepisów: 5 Ocena: 43



1-2 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 6-8 średniej wielkości
- masło (koniecznie śmietankowe), nie całe pół kostki
- cebula (może być czerwona- polecam), 3-4 średniej wielkości
- boczek (najlepiej wędzony), kawałek, 4-5 grubych plastrów
- kiełbasa, 2-3 kawałki
- czosnek, 3-4 ząbki
- majeranek, ok.1 łyżeczka
- bazylia, ok.3 łyżeczki
- sól i pieprz, do przyprawienia
- olej lub oliwa, do smażenia
- białe wino gronowe, do podlania
- mąka tortowa, ok. 3 stołowe łyżki
- mleko (tłuste, polecam pół na pół ze śmietaną), nie całe pół szklanki
- oregano, ok. 1 łyżeczka
- ser żółty (najlepiej teardy), kawałek, zależy od tego czy lubimy mało czy dużo sera na zapiek
- kilka pomidorków koktajlowych, można sobie odpuścić

Sposób przygotowania:

- 1 ziemniaki obieramy, kroimy w plastry, zalewamy zimną wodą odstawiamy na później;
- 2 cebulę kroimy w krążki;
- 3 czosnek drobno siekamy;
- 4 boczek kroimy w grubą kostkę, a kiełbasę w plastry;
- 5 naczynie żaroodporne (blachę) smarujemy masłem, układamy w "dachówkę" (lub, po prostu, na płasko) połowę ilości ziemniaków;
- 6 ziemniaki oprószamy: 1/2 łyżeczki majeranku, 1 łyżeczką bazylii, solą, pieprzem i czosnkiem;

- 7 na ZIMNĄ patelnię wlewamy odrobinę oliwy lub oleju, wrzucamy kiełbasę i boczek, a następnie wysmażamy na wolnym ogniu, tak aby boczek zrobił się rumiany i wytopiło jak najwięcej tłuszczu;
- 8 wybieramy boczek z kiełbasą pozostawiając na patelni tłuszcz i układamy je na ziemniakach (tłuszcz będzie jeszcze potrzebny!!!);
- 9 na kiełbasie i boczku układamy warstwę cebuli;
- 10 na cebuli układamy pozostałe ziemniaki, oprószamy: 1/2 łyżeczki majeranku, 1 łyżeczką bazylii, solą, pieprzem;
- 11 po brzegu naczynia wlewamy 3 łyżki stołowe wody i 3 łyżki stołowe wina (lub 6 wody);
- 12 naczynie przykrywamy (blachę przykrywamy folią aluminiową) i wstawiamy do rozgrzanego do 200°C piekarnika, na około 30-35min; --- Teraz najtrudniejsze - S.O.S. ;) ---
- 13 podgrzewamy mleko do około 50-60°C i stawiamy "pod ręką";
- 14 "pod ręką" stawiamy również: mąkę w sitczku, przyprawy: po 1 łyżeczce bazylii i oregano, sól, pieprz;
- 15 do pozostałego na patelni tłuszczu, wrzucamy około 1/4 kostki masła, i rozgrzewamy je na MAŁYM OGNIU;
- 16 jak masło się roztopi, intensywnie mieszając przesiewamy na patelnię mąkę (sztuka polega na tym aby NIE POROBIŁY SIĘ KLUCHY);
- 17 powoli, nie przerywając mieszania wlewamy mleko (NIE MOGĄ POROBIĆ SIĘ KLUCHY I SIĘ ZWAŻYĆ) (moja metoda polega na tym, że wsypuję odrobinę mąki, wlewam odrobinę mleka, znów wsypuję odrobinę mąki i znów odrobinę mleka i tak aż uzyskam pożądaną ilość i gęstość sosu)
- 18 dodajemy bazylię i oregano, doprawiamy solą i pieprzem;
- 19 odparowujemy sos aż będzie miał konsystencję gęstej śmietany (ciasta naleśnikowego), zdejmujemy patelnię z ognia;
- 20 sos musi być bez gródek i mieć jednolitą, aksamitną konsystencję gęstej śmietany - jeśli to nam się udało to w kuchni jesteśmy w stanie zrobić wszystko, a jeśli nie - zapiekanka będzie bez sosu.
- 21 po 30-35min (jak ziemniaki są miękkie) wyjmujemy zapiekankę z piekarnika - uwaga na oparzenia, zalewamy sosem posypujemy serem, a na wierzch układamy parę pomidorków koktajlowych;
- 22 naczynia nie przykrywamy, temperaturę piekarnika zmniejszamy do 180°C (jeśli jest funkcja górnego grilla to ją włączamy) i wstawiamy jeszcze na około 15min; - do zapiekanki polecam surówkę z kapusty pekińskiej lub sałatę ze śmietaną - SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: