



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)
Ziemniaki zapiekane po nelsonsku
Bardzo smaczne

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- suszony grzyb, 3 dag
- śmietana, 20 dag
- mąka , 3 dag
- cebula, 5 dag
- tłuszcz, 5 dag
- jajka, 4 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Sporządzić sos: grzyby umyć, opłukać, zalać wodą i ugotować. Grzyby odcisnąć z wywaru, zemleć. Zagotować wywar, wlać do wywaru śmietanę wymieszaną z mąką, dodać zmielone grzyby, soli i pieprzu do smaku, zagotować. Ugotować jaja na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, obrać; pokrajać krążki. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić z tłuszczem. Dobrać odpowiednie ziemniaki, oczyścić, ugotować w skórcie, odcedzić, obrać, pokrajać w krążki, oprószyć solą; podzielić je na trzy części. Posmarować rondel tłuszczem i ułożyć w nim trzema warstwami ziemniaki przekładając je jajami: smażoną cebulą i sosem. Powierzchnię oblać resztą sosu, zapiec w gorącym piekarniku.

