



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

Ziemniaki zapiekane pod beszamelem

Proponuje posypać startym serem żółtym

Składniki:

- ziemniak, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- masło, 7 dag
- mąka , 7 dag
- śmietana, 20 dag
- żółtka, 2 szt.
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- ementaler, 2 dag
- bułka tarta , 3 dag

Sposób przygotowania:

Ziemniaki oczyścić, obrać, opłukać, pokrajać w krążki i obgotować wrzucając na wrzącą, osoloną wodę, odcedzić (wywar zużyć do zupy). Sporządzić sos: stopić masło, do masła dodać mąkę, wymieszać, lekko podsmażyć. Zasmażkę rozprowadzić śmietaną, mieszając zagotować, jeżeli potrzeba — rozrzedzić nieco mlekiem (sos ma być gęsty). Do sosu dodać sól i kwasek do smaku, wymieszać go z surowymi żółtkami i połową utartego sera. Do ziemniaków dodać 2/3 ilości sosu, wymieszać, wyjąć na półmisek ogniotrwały, wyrównać. Resztę sosu nieco rozrzedzić mlekiem, oblać tym sosem powierzchnię ziemniaków, posypać resztą startego sera i bułeczką, skropić masłem i zapiec.

