

Zapiekanka ziemniaczana z mięsem mielonym

Czas wykonania: 1 h 20 min **Ilość porcji:** 6-8

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 1 mała czerwona cebula
- 260 g mięsa mielonego (z szynki)
- 2 łyżki oliwy
- 1 duży ząbek czosnku
- 100 g pieczarek
- 50 g papryki czerwonej
- 50 g papryki zielonej
- zioła prowansalskie (opcjonalnie)
- ½ łyżeczki papryki mielonej
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu

Sos beszamelowy:

- 300 g sera żółtego
- 50 g masła (¼ kostki)
- 3 łyżki mąki
- 500 ml mleka
- jajko
- szczypta soli
- szczypta pieprzu



Przygotowanie:

Ugotować ziemniaki na półtwardo (30 – 40 min).

Pokroić cebulę w kostkę i smażyć ją z przeciśniętym przez praskę czosnkiem na oliwie. Gdy cebula się zarumieni dodać mięso mielone. Pod koniec smażenia doprawić do smaku.

Pieczarki obrać i pokroić w plastry. Smażyć na maśle do czasu odparowania całej wody.

Wcześniej przygotowane składniki wyłożyć do żaroodpornego naczynia: najpierw ziemniaki pokrojone w plastry, następnie mięso, pokrojone w plasterki papryki i pieczarki.

Sos beszamelowy:

W średniej wielkości garnku roztopić masło, dodać mąkę i mieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Kolejno dolać mleko, przyprawić solą i pieprzem. Wbić jajko - energicznie wymieszać. Na koniec wymieszać całość z połową startego sera i gotować do czasu całkowitego rozpuszczenia się sera.

Całą zapiekankę zalać sosem i posypać drugą połową startego sera.

Piec pod przykryciem w 180 stopniach przez 40 minut. Po 30 minutach można zdjąć pokrywę, aby ser się zapiekł na złoty kolor.