

Zapiekanka z Salsefii z dynią

60—75 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

500 g	Czarna Salsefia
400 g	Dynia Hokaido
1 szt	Zielone jabłko
1 łyżka	Ocet balsamiczny
1.5 łyżki	Masło
1.5 łyżki	Mąka pszenna
0.5 szt	Biała cebula
1 szt	Liść laurowy
2 łyżki	Śmietana kremówka
250 ml	Mleko
1 szt	Goździki całe
1 młynek	Pieprz Czarny ziarnisty
0.5 łyżeczki	Gałka Muszkatołowa mielona

Przygotowanie

1. Umyj i obierz Salsefię, umieść ją w garnku z wodą z dodatkiem octu.
2. Następnie umyj dynię i pokrój ją w niewielkie łódeczki.

WSKAZÓWKA: Staraj się pokroić warzywa na kawałki podobnej wielkości, to samo zrób z jabłkiem.

3. Przygotuj rondel z osoloną wodą i gotuj salsefie przez około 5 minut. Odcedź i osusz warzywo na ręcznikach papierowych.
4. Umyj i pokrój w łódeczki jabłko.
5. Do przygotowania kremowego sosu roztop masło w rondlu i dodaj mąkę, całość dobrze wymieszaj. Wlej mleko i połącz dokładnie składniki.
6. Dopilnuj żeby w sosie nie było żadnych grudek. Pokrój drobno cebulę i dodaj do sosu, przypraw goździkiem i liściem. Duś sos około 15 minut. Wyjmij cebulę i przyprawy. Dodaj śmietanę, sól, pieprz i gałkę. Włącz piekanik na 220 stopni.
7. Umieść salsefię, dynię, jabłka w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym masłem i zalej sosem, piecz całość około 20 minut.
8. Zapiekankę możesz podać z ziemniakami i sałatką.

WSKAZÓWKA: Ozdób całość pokruszonymi orzechami i kiełkami