



Zapiekanek z Salsefii z dynią

⌚ 60—75 Min   

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.

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

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 Zapiekanek możesz podać z ziemniakami i sałatką.

WSKAZÓWKA: Ozdób całość pokruszonymi orzechami i kielkami

