

szynka z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

szynka z pieczarkami

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- plasterków gotowanej szynki - 8 szt.
- pieczarek - 30 dag
- śmietany - 1/2 szkl.
- masła - 10 dag
- mąki - 2 łyżka(i)
- mleka - 1/2 szkl.
- sól, pieprz - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Pieczarki myjemy i osuszamy. Czwartą ich część kroimy w cienkie plasterki, resztę bardzo drobno siekamy. Wszystkie pieczarki gotujemy w słonej wodzie przez 2 min. Posiekane, mieszamy z sosem beszamelowym, przygotowanym z mleka, mąki i połowy masła. Na spodzie półmiska układamy 4 plastry szynki i przykrywamy pieczarkami z beszamelem. Na wierzchu kładziemy pozostałe plastry szynki, wlewamy śmietanę podgrzaną z rozpuszczonym masłem. Posypujemy solą i pieprzem, polewamy resztę sosu, dekorujemy pokrojonymi w plasterki pieczarkami. Wstawiamy do piekarnika (200 o C) na 5 min, by danie się zarumieniło.

Smacznego!

