Картофель под Соусом Башамель

Başamelli Patates

Başamelli Patates (tarif no:887)
Картофель под Соусом Башамель

6 картофелин
1 крупный репч.лук
Небольшой кусок колбасы
4 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка соли
Для Соуса:
3 стакана молока
2 стол.ложки муки
1 чайн.ложка слив.масла
1 стол.ложка раст.масла
Щепотка соли
Для верха:
1 стакан натёртого сыра
Пол стакана молока

Картофель помыть и сварить с кожурой. Затем очистить от кожуры и порезать кольцами.
Приготовить соус : В маленькую кастрюлю положить слив.масло и налить раст.масло, разогреть и добавить муку, посолить. Обжаривать пока мука не станет розового цвета, влить холодное молоко и варить до загустения, постоянно помешивая.
В другую кастрюлю налить 4 стол.ложки раст.масла, разогреть и бросить лук порезанный полукольцами. Когда лук станем прозрачный, посолить, добавить порезанную тонкой соломкой колбасу, помешать.
Картофель положить на смазанный маслом противень, с верху полить половину соуса.
Затем разложить начинку с колбасой, следующим слоем выложить круглые кусочки картофеля, полить оставшийся соус. Последним слоем посыпать натёртый сыр.
Запекать в заранее разогретой духовке до готовности, при температуре 200. Порезать на кусочки и подавать к столу.

Для того, чтобы Башамель –Соус получился более густым, нужно вместе с молоком добавить ещё 1 яйцо.

© ml.md (русский) рецепт #: 887 | название рецепта: Картофель под Соусом Башамель | история: 06.05.2024 - 03:58