ZAPIEKANKA Z GROCHU WILEŃSKA

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1087 razy.

40 dag grochu,
duża cebula,
10 dag słoniny wędzonej,
5 dag grzybów suszonych,
pieprz,
ząbek czosnku,
2 łyżki śmietany,
30 dag ziemniaków,
3 jaja,
tarta bułka,
tłuszcz do wysmarowania formy

Groch ugotować do miękkości, odcedzić i zemleć dwa razy w maszynce. Dodać przesmażoną cebulę, pokrajaną, lekko zrumienioną wędzoną słoninę, przyprawy, śmietanę, ugotowane i pokrajane w paski grzyby, wywar z grzybów, jaja i tartą bułkę. Naczynie wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką i obłożyć plastrami obranych ziemniaków. Włożyć masę i zapiec w piekarniku. Podawać z surówkami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD