

---

# ZAPIEKANKA Z GROCHU WILEŃSKA

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1156 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 plasterkami obranych ziemniaków. Włożyć masę i zapiec w piekarniku. Podawać z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD