

---

# ZAPIEKANKA Z ŁAZANEK, GRZYBÓW I JAJ

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1117 razy.

30 dag mąki pszennej  
5 jaj  
60 dag grzybów (kurki)  
3 łyżki tłuszczu  
cebula  
pół szklanki śmietany  
tartą bułką  
sól  
pieprz  
przyprawa do zup

Zagnieść ciasto na łazanki i cienko rozwałkować . Po przesuszeniu pokrajać i ugotować w osolonej wadzie. Grzyby dokładnie oczyścić , umyć , poszatkować i udusić na tłuszczu razem z cebulą. Następnie wymieszać z łazankami, dodać śmietanę, rozmieszane jaja i przyprawy. Naczynie wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, włożyć przygotowaną masę i zapiec w piekarniku.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD