
ZAPIEKANKA Z ŁAZANEK, GRZYBÓW I JAJ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1169 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD