
Grzyby zapiekane

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2750 razy.

80 dag grzybów,

3 dag tłuszczu,

5 dag cebuli,

sól,

pieprz,

1/8 l śmietany,

4-6 dag sera tyłzycznego,

2 dag masła,

2 dag tartej bułki.

Grzyby oczyścić , opłukać , większe pokrajać , mniejsze pozostawić w całości. Dusić do miękkości z tłuszczem, obraną, pokrajaną cebulą i 2-3 łyżkami wody. Sos odparować , do grzybów dodać sól i pieprz, wymieszać , ułożyć w kokilkach lub na półmisku do zapiekania, zalać śmietaną, posypać tartym serem zmieszonym z tartą zrumienioną bułką, skropić masłem. Wstawić do piekarnika i zapiec.