
Zapiekanka sabaudzka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5170 razy.

8 ziemniaków (80 dag),

sól,

1 łyżka tłuszczu do naczynia,

2 ząbki czosnku,

2 łyżki tartej bułki,

1 szklanka śmietany,

2 jaja,

gałka muskatołowa,

pieprz,

8 łyżek tartego żółtego sera (15 dag),

1 łyżka masła

Ziemniaki obrać , pokroić na cienkie plasterki, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić , osuszyć . Głębokie naczynie wysmarować tłuszczem, wysypać posiekany czosnkiem i 1 łyżką tartej bułki. Wkładać warstwami ziemniaki, solić każdą z nich i polewając śmietaną roztrzepaną z jajami, gałką muskatołową i pieprzem. Wierzchnią warstwę powinien stanowić ser posypany 1 łyżką tartej bułki i wiórkami masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec pod przykryciem ok. 30 min, a następnie bez przykrycia jeszcze 15 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>