
Zapiekanka z pierogów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2713 razy.

2 torebki mrożonych pierogów z mięsem,

25 dag pieczarek,

1 i 1/2 łyżki masła,

1 łyżka mąki,

1 szklanka mleka,

1/2 szklanki śmietany,

sól, pieprz,

sok z cytryny,

20 dag sera żółtego,

tłuszcz, bułka tarta do formy

Pieczarki wymyć , opłukać , osączyć , pokroić w paski i podsmażyć na tłuszczu dla odparowania wody. Z tłuszczu i mąki przygotować białą zasmażkę, rozprowadzić częścią zimnego mleka, dodawać mieszając pozostałe wrzące mleko, zagotować . połączyć sos ze śmietaną i pieczarkami, doprawić do smaku. Pierogi ugotować w dużej ilości osolonej wody, odcedzić , przelać zimną wodą, osączyć , włożyć do przygotowanego naczynia żaroodpornego lub rondla. Powierzchnię potrawy posypać połową startego sera, zalać sosem i ponownie posypać serem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec. Podawać z dodatkiem surówek.

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