

---

# Zapiekanka z porów po japońsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2630 razy.

12 porów,

1 bułka namoczona w mleku,

tarta bułka,

tarty ser,

1/2 szklanki sosu beszamelowego

Pory opłukać , odciąć liście i gotować ok. 3-4 min. Rozdrobnić bułkę namoczoną uprzednio w mleku i wyciśniętą, wymieszać z posiekanymi porami, lekko oprószyć solą i pieprzem. Płaskie naczynie żaroodporne wysmarować masłem, ułożyć przygotowane pory i zalać sosem beszamelowym, posypać tartym serem wymieszanym z tartą bułką. Wstawić do piekarnika na 25 min.

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