
Forszmak dragomirowski z ziemniaków

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2132 razy.

1 kg ziemniaków,
4 łyżki oleju,
10 dag grzybów,
2 cebule
2 kwaszone ogórki,
2 jajka,
łyżka ketchupu,
łyżka mąki,
pół szklanki śmietany,
sól, pieprz,
4 dag margaryny

Żaroodporne naczynie lub płaski garnek emaliowany albo aluminiowy wysmarować dość grubo margaryną, wysypać tartą bułką. Ziemniaki ugotować w skórkach, odcedzić, ostudzić, obrać, pokroić w cienkie krążki. Grzyby ugotować w szklance wody, wyjąć, drobno pokroić. Cebulę pokrojoną w półkażki podsmażyć w części tłuszczu, dodać grzyby i jeszcze razem zasmażyć. Jajka ugotować na twardo, obrać, pokroić w krążki. W półkażki pokroić obrałe kwaszone ogórki. Ziemniaki wkładać po trochu na patelnię i podsmażyć. W przygotowanym naczyniu układać warstwami podsmażone ziemniaki, posypywać je cebulą z grzybami, przekładać ogórkami i krążkami jaja, osolić, oprószyć pieprzem. Wywar z grzybów wymieszać z ketchupem, podprawić śmietaną wymieszaną z mąką, zagotować. Zalać potrawę przyprawionym do smaku sosem, posypać startym serem i tartą bułką, wstawić do zapieczenia.

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