
Pory zapiekane z żółtym serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2046 razy.

4 pory,

25 dag żółtego sera,

1/4 kostki masła,

sól

Pory oczyścić z korzeni, twardych liści, przekroić wzdłuż i starannie wymyć pod bieżącą wodą. Zagotować wodę, posolić, włożyć pory i ugotować do miękkości. Wyjąć ostrożnie łyżką cedzakową, osączyć, ułożyć w wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym, posypać strużynami masła i posolić. Ser pokroić w plasterki i ułożyć warstwa na porach. Wstawić do piekarnika i zapiec do lekkiego zrumienienia sera.

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