
Ziemniaki po nelsonsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2873 razy.

1 kg ziemniaków,

2-3 jajka na twardo,

15 dag kiełbasy,

15 dag pieczarek,

2 cebule,

1 szklanka śmietany,

10 dag tartego żółtego sera,

zielenina,

sól, pieprz

Ziemniaki umyć , obrać , pokroić na cieniutkie plasterki, włożyć do wrzącej, lekko osolonej wody, gotować 5 min, osączyć . Grzyby ugotować i pokroić na paseczki i usmażyć wraz z pokrojoną na plasterki cebulą. Jajka i kiełbasę pokroić na plasterki. W rondlu wysmarowanym tłuszczem i posypanym bułką tartą układać na przemian: ziemniaki, jajka, kiełbasę i cebulę z grzybami, posypując każdą warstwę solą i pieprzem. Zalać śmietaną zmieszana z serem i wywarem z grzybów, wstawić do gorącego piekarnika i zapiekać przez 45 min. Podawać posypane zieleniną.

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