
Zapiekanka

Dodano: 2000-11-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6226 razy.

Plastry kartofli (surowych), cienkie plastry cebuli, starty ostry ser, duzo pieprzu i ziol, boczek pokrojony na male kawalki i wysmazony (smalec odlac).

Wymieszac w duzej misce, ulozyc w naczyniu ognioodpornym, posypac parmezanem na wierzchu , przykryc folia, piec 25 min w 180C/350F, odkryc, piec 15 min.

Posypac na talerzach swiezym koperkiem.

Podawac z salata lub mizeria.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Ja zwykla dorabiam do tego jeszcze sos :smietana, ziola (majeranek,troche tymianku), troche maki; tym polewam zapiekanke przed pieczeniem , a dopiero na to parmezan.

pycha...

From: zachara@if.uj.edu.pl (Anna Zachara)

do dupy ja chcialam zapieanke po staropolsku do bani
Nadeszial(a):magda 2006-03-16 10:03:12