
Zapiekanka alzacka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4160 razy.

Przygotowanie - 10 minut

Zapiekanie - 30-40 minut

Dla 4 osób:

100 g kiełbasy,

4 jajka,

2 szklanki śmietanki,

łyżka posiekanej natki,

pomidor, 200 g startego żółtego sera,

sól, pieprz,

szczypta gałki muskatołowej,

2 łyżki masła.

Kiełbasę obrać ze skórki, pokroić w cienkie plasterki. Pomidor umyć, sparzyć wrzątkiem, zdjąć skórkę, pokroić w plasterki.

Jajka ubić trzepaczką na pianę, nadal ubijając stopniowo wlewać śmietankę i dodawać starty ser. Dołożyć kiełbasę, natkę, pomidory. Całość wymieszać, przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową.

Formę do zapiekania wysmarować masłem, wlać masę, wstawić do gorącego piekarnika. Zapiekać 30-40 minut w temperaturze 180-200 stopni.

Podawać na gorąco lub na zimno.

PORCJA - 577 kcal

"Moje Gotowanie"

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:04

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:30:04

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:48:48

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-24 11:48:49