
Zapiekanka z pęczaku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2310 razy.

25 dag pęczaku,

20 dag boczku wędzonego,

cebula,

5 dag tłuszczu,

10 dag żółtego sera,

włoszczyzna bez kapusty,

pieprz i sól,

Ugotować kaszę na sypko. Rozdrobnione warzywa udusić w małej ilości tłuszczu, podlewając odrobiną wody. Boczek pokroić w kostkę (można go wcześniej lekko podsmażyć), cebulę posiekać.

Składniki wymieszać, doprawić solą i pieprzem, przełożyć do żaroodpornego naczynia wysmarowanego tłuszczem, posypać utartym serem. Zapiekać w gorącym piekarniku około pół godziny. Podawać z surówką z kiszanej kapusty.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:32

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:32