
Zapiekanka z porami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2826 razy.

10 średnich ziemniaków,

3-4 ładne pory,

łyżka masła,

pół szklanki tartego żółtego sera,

sól, pieprz, mielona papryka

Ziemiaki ugotować w łupinach. Pory podzielić na połówki i dokładnie umyć. Pokroić w plasterki i porcjami podduszać na maśle. Doprawić solą, pieprzem i papryką. Ziemniaki obrać z łupinek, pokroić na plasterki. Żaroodporne naczynie posmarować masłem. Wyłożyć i połowę ziemniaków posolić. Położyć pory, przykryć pozostałymi ziemniakami. Wierzch posypać tartym serem. Włożyć do nagrzanego piekarnika na ok. 20 minut.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:39

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:39