
Zapiekanka z ziemniakami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8072 razy.

1,2 kg ziemniaków,
30 dag ostrego sera (warmiński, tyłżycki, cheddar),
2 szklanki śmietany,
2 jajka,
1 łyżeczka łagodnej przyprawy curry lub myśliwskiej,
2 łyżki posiekanej natki pietruszki,
2 łyżki masła lub margaryny,
3 łyżki tartej bułki,
sól,
pieprz.

Ziemniaki obrać , umyc , pokroić w plasterki, obgotować 5 min w lekko osolonej wodzie i odcedzić . Ser zetrzeć na tarce. Naczynie żaroodporne wysmarować masłem i posypać bułką tartą. Układać w nim ziemniaki, przesypując serem i przyprawami.Zalać potrawę śmietaną wymieszaną z jajkami, posypać resztą sera i przypraw. Zapiekać 25 min w piekarniku w temp. 200 st.C. Przed podaniem posypać natką.

and 1=1
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:32:05

and 1=2
Nadesłał(a): 2021-08-08 20:32:05