
Smaczny tort z ziemniakow "Gattò"

Dodano: 2008-03-08 19:00:59

Język: Polski

Odwiedzono: 1769 razy.

1 kg. ugotowanych ziemniakow
3 cale jajka
15 dkg. szynki
1 mozarella
10 dkg. sera zoltego (do wyboru)
maslo do wysmarowania blachy
odrobina natki z pietruszki (posiekanej)

Ziemniaki zemlec w maszynce do mielenia miesa ,pokroic bardzo drobno ser , szynke i mozarelle .To wszystko razem polaczyc dodac jajka ,pietruszke odrobina soli do smaku ,wylozyc na blache posypac odrobina masla i bulka tarta wlorzyc do piekarnika ,piec okolo 15-20 minut az bedzie koloru zlotego. Jest to danie bardzo szybkie ,tanie i latwe czesto jadane w domach i bardzo lubiane przez doroslych i oczywiscie dzieci doskonale !

Nadesłał: Sora Dora kucharka rzymska italia <dory61@alice.it>