
Placek cebulowy 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2924 razy.

przepis rodem ze Szwajcarii:

Zrobić ciasto drożdżowe i wylepić nim blaszkę, z górnymi krawędziami ciasta wystającymi do góry. Nałożyć na to farsz cebulowy i posypać suto startym żółtym serem. Farsz cebulowy: podsmażyć duuuuzo cebuli pokrojonej w plasterki na patelni z dodatkiem dwóch, trzech łyżek oleju; do tego można dodać trochę boczku jak ktoś lubi wersję mięsna, dodać sol i pieprz, trochę majeranku lub co kto lubi. Całość zapiekać w rozgrzanym piekarniku przez pół godziny do 45 minut jak się ser zrumieni i ciasto jest upieczone to można wyjmować. Najlepiej się tym zająć na gorąco. Można też gotowe ciasto po przestudzeniu pokroić w kawałki i zamrozić przechowuje się dobrze w zamrażalniku lodówki przez 2 miesiące i można to szybko podgrzać na kolację lub nawet poczęstować niespodziewanych gości.

Spróbuj!

From: Eva Maciasz emacia@po-box.mcgill.ca