
Kartofle wypiekane z jajami i ze śmietaną

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1171 razy.

Ugotować na wpół litr obranych kartofli, gdy przestygną pokrajać w talarki, tak samo 3 lub 4 jaja ugotowane na twardo. Wysmarować rondel masłem, wysypać mąką i układać warstwami kartofle i jaja, skropić je łyżką rozpuszczonego masła, zalać trzema lub czterema łyżkami kwaśnej śmietany i wstawić przykryte do bardzo gorącego pieca na pół godziny, aby się wy? piekły i z pod spodu przyrumieniły. Wydając, wyrzucić na półmisek. Bardzo smaczna potrawa na post.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"