

Pory zapiekane w boczku na ziemniaczanym puree



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	8-10 szt
pory	3 szt
masło	2 łyżki
boczek wędzony	6-8 plasterków
przyprawa uniwersalna	łyżka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie, odcedzamy i dodajemy masło i rozgniatamy/ucieramy na gładką, jednolitą masę.

Pory (tylko białe części) kroimy na kawałki ok. 10-12 cm długości i gotujemy w wodzie z dodatkiem przyprawy uniwersalnej przez 15 minut.

Odcedzone pory owijamy plasterkami wędzonego boczku.

Naczynie żaroodporne smarujemy tłuszczem i kładziemy warstwę ziemniaczanego puree. Na ziemniakach układamy zawinięte w boczek pory i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 160°C na około 15-20 minut.