

sałata zapiekana



SZNYCEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sałata	5 sztuk
margaryna	2 łyżki
wywar z warzyw	1 szklanka
śmietana	3 łyżki
woda	12 (posolona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

sałaty kroję na pół i podgotowuję w osolonej wodzie, a kiedy lekko zmiękną, wyjmuję i osączam na sicie. Polówki sałat układam w naczyniu żaroodpornym. Rozgrzewam margarynę, podsmażam na niej drobno pisiekaną cebulę, polewam sałatę. Dodaję wywar z warzyw i zapiekam 40 minut w średnio nagrzanym piecu. polewam śmietaną tuż przed podaniem.