

suflet z żółtego sera

ARTUR7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	50 dkg
ser żółty	10 dkg
wędzony boczek	50 dkg
jajka	3 szt
masło	1 łyż
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę. Ser zetrzeć na tarce. Cebulę i boczek pokroić w drobną kostkę. Wszystkie składniki razem wymieszać z żółtkami doprawić do smaku. Na koniec delikatnie połączyć z białkami ubitymi. Przełożyć do foremek i piec 30 min. w temp 180C