

## Zapiekanka z porami

### MAŁGORZATA72



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	10 szt
<b>pory</b>	3 szt
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>ser żółty</b>	0,5 szkl.
<b>sól</b>	
<b>papryka mielona</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć i ugotować w łupinach (wodę odrobinę posolić). Pory podzielić na połówki i bardzo dokładnie umyć. Pokroić w plasterki i porcjami podduszać na maśle. Doprawić solą, pieprzem i papryką. Ziemniaki obrać z łupinek, pokroić w plasterki. Żaroodporne naczynie posmarować masłem. Wyłożyć połowę porcji ziemniaków, posolić. Położyć pory, przykryć pozostałymi ziemniakami. Wierzch posypać tartym serem. Włożyć do nagrzanego piekarnika na ok. 20 min.