

Jesienna zapiekanka ziemniaczono - grzybowa



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaków	1 kg
świeżych lub mrożonych grzybów	50 dag
cebula	1 duża
dobrej kwaśnej śmietany	300 ml
żółtko jajek	1 szt
żółtego sera	20 dag
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	
pieprz mielony	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane w mundurkach ziemniaki pokroić na niezbyt cienkie plasterki. Oczyszczone i umyte grzyby pokroić: większe na spore kawałki a małe pozostawić w całości. W garnku rozgrzać olej, przesmażyć na nim pokrojona w cieniutkie piórka cebulę, włożyć grzyby, posolić, popieprzyć i dusić ok. 20 min, do całkowitego odparowania soku. W wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym układać warstwami ziemniaki posypane przyprawą i grzyby. Ostatnią warstwą mają być ziemniaki. Ser startować i posypać zapiekankę. Żółtko rozbić ze śmietaną i połać po wierzchu. Zapiekać ok. 40 min w temp. 180°C