Zapiekanka z porami



MAŁGORZATA72

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

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

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.