

Parówki po warszawsku



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

parówki cienkie	50 dag
mleko skondensowane niesłodzone	1 szklanka
chrzan tarty	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
żółty ser starty	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzewamy z tartym serem. Gdy powstanie kremowy sos doprawiamy do smaku , dodajemy chrzan i mieszamy. Parówki przekroić wzdłuż i ułożyć w formie do zapiekania , zalać kremem serowym. Zapiekać 20 minut.