

Placek ziemniaczano-serowy



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
ser żółty	25 dkg
mleko	100 ml
mąka	1 czubata łyżka
żółtko jajek	
śmietanka słodka	2 łyżki
cebula	1 sztuka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
sól	
masło do posmarowania formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane ziemniaki ugotować i krótko odparować. Przepuścić przez praskę dodać mąkę, żółtko i ok pół szklanki wrzącego mleka- masa powinna mieć konsystencję gęstego puree. Dobrze wymieszać i lekko osolić. Naczynie żaroodporne obficie wysmarować masłem i nałożyć równomiernie masę ziemniaczaną którą należy lekko oprószyć gałką muskatołową. Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach oraz dodać bardzo drobno posiekana cebulę i rozłożyć na masie ziemniaczanej, całość skropić śmietanką. Wstawić do piekarnika i piec aż się zrumieni. Podawać gorący najlepiej smakuje z kefirem i sałatką z młodych warzyw