

Ziemniaki duszone z serem po alpejsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółty ser	35 dkg
włoszczyzna	1 pęczek
cebula biała	1 sztuka
ziemniaki	1 kg
masło	2 łyżki
majeranek	
wędzony boczek	5 dkg
śmietana	10 dkg
białe wino	1/2 szklanki
sól, ostra papryka w proszku	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser oraz boczek pokroić w drobną kostkę. Cebulę posiekać, udusić na tłuszczu razem z boczkiem, dodać ser, podlać niewielką ilością wina, dusić na małym ogniu ok 20 minut - powinna powstać gęsta jednolita płynna masa. Ziemniaki umyć, obrać, pokroić na dość cienkie plasterki, włoszczyznę oczyścić i zetrzeć na tarce jarzynowej, dodać razem do sera, ewentualnie uzupełnić płyn. Doprawić do smaku solą i papryką i dusić na małym ogniu pod przykryciem, aż ziemniaki zmiękną. Dodać śmietanę, wymieszać, nie dopuszczając do wrzenia. Przed podaniem posypać siekaną zieleniną. Podawać jako samodzielne danie, najlepiej z piwem lub winem ;d