

Zapiekanka myśliwska



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuka
ziemniaki	75 dkg
olej	2-3 łyżki
śmietana	150 ml
grzyby świeże	1 kg
twaróg	25 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, umyć, pokroić w paseczki. Cebulę drobno posiekać, udusić na tłuszczu, nie rumieniąc, dodać grzyby i dusić na małym ogniu, stale mieszając. Gdy grzyby będą miękkie, dodać śmietanę, podgrzać, nie dopuszczając do wrzenia i dodać siekaną natkę.