

Przysmak ziemniaczany



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	3/4 kg
jaja	3 sztuki
sos beszamelowy	1 szklanka
masło	1 łyżka
sól, pieprz, posiekana pietruszka	
ser żółty	20 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i obrane ziemniaki ugotować w osolonej wodzie , odcedzić i odparować, a następnie precisnąć przez praskę. Masę ziemniaczaną póki gorąca ucierać dodając po żółtku. Następnie dodawać po łyżce starty ser(3/4 porcji), wymieszać z beszamelem i z pianą z białek. Przyprawić do smaku sola i pieprzem. Tortownicę wysmarować masłem napęlnić masą ziemniaczaną, skropić stopionym masłem i posypać utartym serem. Zapiec wstawiając do nagrzanego piekarnika. Zrumieniony przysmak wyłożyć ostrożnie na półmisek i posypać pietruszką. Podawać na gorąco z dodatkiem sosów i surówek