łazanka zapiekana z pieczarkami



PAWEL007

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łazanki	50 dkg
pieczarki	50 dkg
cebula biała	
olej	2 łyżki
śmietana	1/2 szklanki
żółtko jajek	
sól, pieprz	
ser gouda	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

podsmażyć drobno posiekaną cebulę na łyżce oleju,wrzucić pokrojone w plasterki pieczarki,usmażyć,dodając resztę oleju.doprawić solą i pieprzem.ugotować łazanki al dente w osolonej wodzie,dodać pieczarki wymieszać,włożyć do naczynia do zapiekania wysmarowanego margaryną.śmietanę połączyć z żółtkiem,solą i pieprzem,wlać do naczynia,posypać żółtym serem.zapiekać,aż na wierzchu powstanie złocista skórka.