

kartofle książęce



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	2 łyżki
ziemniaki	1 kg
żółty ser	15 dkg
jaja	2
mleko	filiżanka
sól, pieprz	
gałka muszkatałowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w łupinie, obrać szybko i pokroić w plasterki, aby nie wystygły. Wysmarować formę masłem, ułożyć warstwę ziemniaków, posypać serem i dodać wiórki zimnego masła, po czym znowu ziemniaki, ser i masło. W końcu rozbić jajka w mleku, dobrze posolić, dodać pieprzu, utartej gałki i połączyć ziemniaki. Wstawić do piecyka na pół godziny.