

placek z watrubka



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kruche ciasto	300 g
Farsz;watrubka	500 g
pieczarek	200 g
jajko	8 szt
śmietana	300 ml
madera	100 ml
masło	2 łyżki
mąka	1 łyżka
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kruche ciasto rozwałkować wyłożyć nim formę i podpiec spod placek. Watrubki oczyścić pokroić na kawałki i usmażyć na 1 łyżce masła dodać oczyszczone i pokrojone pieczarki wlać madere doprawić solą i pieprzem. 1 łyżkę masła przesmażyć z mąką rozprowadzić śmietaną zdjąć z ognia wymieszać z jajkami. Na spód ciasta wyłożyć watrubki zalać jajkami ze śmietaną. Piec 20-25 minut w temperaturze 200 stopni