

Zapiekanka serowa



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
masło	5 dag
śmietana	1 szklanka
natka pietruszki	3 łyżki
sól, pieprz	do smaku
ser żółty	25 (różne gatunki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki wyszoruj ugotuj w osolonej wodzie. Ostudź obierz ze skórki. Przetrzyj przez praskę. Dodaj masło i połowę śmietany, wymieszaj. Przypraw solą i pieprzem. Naczynie żeroodporne posmaruj masłem wyłóż masę ziemniaczaną. Polej resztą śmietany i posyp startymi serami. Piecz przez 10 min w temp 180 ztopni. Przed podaniem posyp natką.