

Zapiekanka dobrej gospodyni



ALEKSANDRA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kromek pieczywa tostowego	8
tartego żółtego sera	
Szklanki niskoprocetowej śmietany UHT,lub mleka	2
Łyżka przyprawy warzywnej,lub Przyprawa do zup Kucharek-	
łyżki masła	2
pieprz	
sól	
jajko	4
rokpol	5dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrumienić pieczywo w tosterze,lub na ruszcie w nagrzanym piekarniku.Jaja roztrzepać ze śmietaną,lub mlekiem,dodać ser i przyprawy,wymieszać.W płaskiej formie do zapiekanek ułożyć(na zakładkę) chleb,zalać przygotowaną masą,na wierzchu rozłożyć wiórki masła.Zapiekać około 20min.w piekarniku nagrzanym do temperatury 180-190 stopni.Od razu podawać z sałatką z pomidorów,lub sałatą.