

Zapiekanka studencka



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło lub margaryna	10 dkg
jajko	5 sztuk
masło	2 łyżki
sól	do smaku
wędlina	25 dkg
ziemniaki ugotowane	w mundurkach kg
żółty ser starty	5 łyżek
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ostudzić, obrać i przepuścić przez maszynkę lub zetrzeć przez sito. Masło utrzeć z żółtkami, dodać ziemniaki i drobno pokrojoną wędlinę, doprawić do smaku. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, dodać do ziemniaków, delikatnie wymieszać. Przełożyć do natłuszczonej formy do zapiekania, posypać tartym serem i przykryć wiórkami masła. Zapiekać w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 30 minut. Podawać z dodatkiem surówek jako samodzielne danie.