

Szwedzla zapiekanka



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	75 dkg
cebula	2 sztuki
koreczki helskie	1 opakowanie
masło	2 łyżki
mleko	1 szklanka
śmietana	1/2 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	
pieprz, sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, opłukać, wysuszyć i pokroić w cienkie plasterki, podobnie jak cebulę. Płaską formę do zapiekania natłuścić i układać warstwami: ziemniaki, cebulę i koreczki helskie. Ostatnią warstwą powinny być ziemniaki. Poszczególne warstwy oprószyć pieprzem, solą i siekaną zielenią. Powierzchnię zapiekanki posypać tartą bułką i wiórkami masła. Zapiekać około godziny w nagrzanym piekarniku. Podając można dodać białe wino.