

Kartoflanka z twardzioszkami i serem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czubata szkl. kapelusików twardzioszków przydrożnych	1
ziemniaki	3-4
marchewki, pora i pietruszki	po kawałeczku
g serka topionego ze szczypiorkiem	50
łyżki śmietanki 12%	3-4
łyżka masła	1
łyżki drobno startego sera żółtego (użyłam Morskiego)	4
sól, pieprz mielony	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę zalać 3 szkl. wody, ugotować aż będą prawie miękkie. Grzyby oczyścić, opłukać. Marchewkę i pietruszkę oczyścić, zetrzeć na tarce jarzynowej, pora posiekać. Na patelni rozpuścić masło, podsmażyć lekko warzywa, dodać grzyby - smażyć 5 min.. Przełożyć do garnka z ziemniakami, gotować razem jeszcze kilka minut. Wrzucić serek i dodać roztrzebaną z odrobiną soli śmietankę, już nie gotować tylko wymieszać żeby serek się rozpuścił. Doprawić solą i pieprzem. Na talerzach posypać startym serem i marchewką oraz natką pietruszki.