

Pasztet z ziemniaków



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
cebula	2 szt
jajko	3 szt
margaryna	1/3 kostki
mąka	3 łyż
żółty ser	5 dag
sól	2 szcz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki wyszorować, opłukać, ugotować w łupinach, ostudzić, obrać, pokroić w plasterki. Cebulę drobno posiekać, zeszklić na tłuszczu dodać ziemniaki i podsmażyć nie rumieniąc, przełożyć do żaroodpornego naczynia wysmarowanego margaryną, zalać jajami rozkłóconymi z mąką i tartym serem, oprószyć solą i pieprzem. Wstawić do gorącego piekarnika i zapiekać aż do zrumienienia się masy serowo jajecznej. Podawać z surówką z warzyw