

Ziemniaki pod serową pierzyną



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	1 kilogram
żółty ser	200 gram
śmietana 12%	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować, wystudzić, ułożyć na blasze, oproszyć solą i pieprzem, pomazać smietaną i posypać żółtym serem startym na średnich okach. Piec w piekarniku w temp 170 stopni aż ser zacznie się topić. Podawać z mlekiem zsiadłym.