

Ziemniaki zapiekane z serem



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2103** Ocena: **11667**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ziemniaki 1 kg
- ½ kg wędzonego żółtego sera lub bryndzy
- sól i pieprz do smaku
- Masło 1 łyżka
- Jajo kurze 2 szt
- 1 szklanka śmietany 18%

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki ugotować w mundurkach, ostudzić, obrać i posypać solą i pieprzem do smaku. Naczynie żaroodporne posmarować masłem i przekładać ziemniaki na przemian z starym serem. Śmietanę rozbełtać z jajkami i połączyć ziemniaki. Przykryć folią aluminiową i dusić w piekarniku przez 20 minut w temperaturze 180 stopni. Po czym zdjąć folię i zrumienić przez 10 minut. Ziemniaki wybornie smakują z maślanką.

Twoje notatki do przepisu: