



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Nadzienie z sera i bryndzy III

Na słono

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- ser biały, 30 dag
- śmietana, 10 dag
- smalec, 15 dag
- cebula, 10 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować w łupinach, przestudzić, obrać, zemeć w m szynce razem z białym serem. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć na tłuszczu, dodać do masy, dokładnie wyrobić; przyprawić solą i pieprzem do smaku. Jeżeli masa jest za gęsta, rozrzedzić śmietaną.

