



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Skorzonera zapiekana z serem

Dla fanów skorzonery

Składniki:

- skorzonera, 20 dag
- ser twarogowy półtłusty , 5 dag
- jajka, 1 szt.
- mleko 2,0 % , 10 dag
- olej, 5 g
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Skorzonere ugotować i wyłożyć do ogniotrwałego naczynia. Ser rozetrzeć, dodać mleko i jajo oraz przyprawy — dobrze wymieszać. Skorzonere zalać mieszaniną i zapiec w piekarniku.

