



Tekst i zdjęcie: **Marta** - Kucharz (514)

Bezy ziemniczne

ciekawe podanie ziemniaków

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- ugotowane ziemniaki, 1 kg
- jajka, 3 szt.
- śmietana, 1 szkl.
- masło, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

składnik 5 dag startego żółtego sera Ziemniaki ugotowane zemleć w maszynce. Masło, żółtka, śmietanę i ser utrzeć z ziemniakami. Przyprawić solą i pieprzem. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z ziemniakami. Blachę natłuścić. Purée włożyć do szprycy, wyciskać na blasze niewielkie rozetki. Piec 5-10 minut w temperaturze 250oC. Doskonały dodatek do sałatek i mięs.

