



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Ziemniaki zapiekane z grzybami

Ziemniaki zapiekane z grzybami kwaszonymi można podawać jako samodzielne danie na obiad lub kolację.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- koperek, 1 łyżk.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 15 dag
- ziemniak, 1 kg
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 10 dag
- maślak, 2 szkl.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, pokrajać w plasterki i podgotować w osolonej wodzie. Cebulę obrać, umyć, drobno pokrajać i usmażyć na części tłuszczu na jasnożółty kolor. Grzyby umyć, pokrajać w paski, dodać do cebuli, wlać śmietanę i jeszcze poddusić, w końcu dodać soli i pieprzu do smaku. Rondel wysmarować tłuszczem i układać w nim warstwami ziemniaki i grzyby, a na wierzch położyć resztę tłuszczu. Zapiec w gorącym piekarniku. Przed podaniem posypać posiekaną zieleniną.

