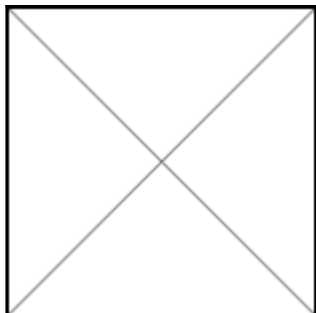




Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

## **Ser z pieczarkami na gorąco**

Polecam podawać z surówką z pomidorów

### **Składniki:**

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 g
- bułka , 80 g
- pieczarka, 20 g
- jajka, 0.5 szt.
- mleko, 25 g
- ser żółty, 100 g

### **Sposób przygotowania:**

Ser zetrzeć na tarce o dużych otworach. Jajko roztrzepać z mlekiem i mąką. Utarty ser rozpuścić w rondlu na słabym ogniu. Następnie dodać pieczarki i mieszaninę mleka z jajem oraz sól i pieprz. Gotować powoli, ciągle mieszając, aż potrawa uzyska konsystencję gęstego sosu. Z bułki przygotować grzanki (w piekarniku lub na opiekaczu). Potrawę podawać na gorąco zaraz po sporządzeniu z grzankami lub bułką oraz surówkami, np. z pomidorów.

