

Zapiekanka z ziemniaków i rydźów lub pieczarek

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

DOBRE NA RODZINY OBIAD

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- rydze - 50 dag
- masło - 3 łyżka(i)
- por - 1 szt.
- żółty ser - 15 dag
- sol - 1 szczypta(y)
- pieprz - 1 szczypta(y)
- natka pietruszki - 1 szczypta(y)
- śmietana - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby kroimy lub jeśli są małe tylko przycinamy trzony. Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy grzyby, smażymy powoli aż odparuje wytwarzający się płyn. Duże naczynie żaroodporne smarujemy tłuszczem, na dnie ułożyć warstwę z połowy ziemniaków, następnie rozkładamy warstwę podsmażonych grzybów i całość zakańczamy warstwą pozostałych ziemniaków. Każdą warstwę przyprawiamy solą, pieprzem i posypujemy posiekaną natką pietruszki. Tak przygotowane danie posypujemy tartym serem i polewamy równomiernie śmietaną. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni C przez 20 minut. Podajemy gorącą z dodatkiem zieleniny.

Smacznego!