

Zapiekanka z porami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



zapiekanka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 500 g
- pory - 2 szt.
- olej - 1 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- jajko -
- białko -
- śmietana - 3/4 szkl.
- sól pieprz -
- mąka - 1 i 1/2 szkl.
- margaryna - 1/2 kostka(i)
- żółtko -

Etapy przyrządzania:

1.



Z mąki, margaryny, żółtka, 1/2 łyżeczki soli, 2-3 łyżki wody wyrobić ciasto. Wstawić na 2 godziny do lodówki

2.



Ziemniaki obrać, ugotować, pokroić na plasterki

3.



Z białka ubić sztywną pianę

4.



Pory oczyścić, pokroić, podsmażyć na oleju rozgrzanym z masłem.

5.

Dodać ziemniaki, śmietanę, żółtko, a na końcu połączyć z pianą ubitą z białek. Doprawić solą, pieprzem.

6.

Ciastem wylepić natłuszczoną formę. Ponakłuwać widelcem. Podpiec. Nałożyć ziemniaczano-śmietanową masę. Piec 35 min w temp 200 C

