

Tortolini :)

Przepis dodany przez użytkownika ania00076

Pyszne tortolini!

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- uszka z mięsem - 1 op.
- cebula duża - 1 szt.
- szynka - 15 plasterków
- śmietana 18% - 1 szt.
- margaryna - 1/4 kostka(i)
- sól - do smaku szczypta(y)
- pieprz - do smaku szczypta(y)
- ser żółty -

Przydatne akcesoria:

naczynie żaroodporne, patelnia

Etapy przyrządzania:

- 1.** Uszka ugotować-odcedzić, cebulę pokroić -podsmarzyć dodać pokrojone w kostkę szynkę i smażyć wraz z cebulą na margarynie. Uszka wraz z cebulą i szynką przełożyć do naczynia żaroodpornego-wymieszać, zalać śmietaną i znow wszystko razem wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Na górę układać plastry sera żółtego. Włożyć do piekarnika, piec aż ser się rozpuści w 180 stopni.

Jak podawać?

Podawać jako danie główne lub kolacja ,jak kto woli:)

Uwagi:

Bardzo szybkie i łatwe do wykonania, no i pysznie! smacznego:)