



przepisy.pl

Kremowy por z serem i migdałami



Składniki:

- młody por - 16 sztuk
- mleko - 300 mililitrów
- śmietana słodka - 1 szklanka
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- parmezan tarty - 0.5 szklanek
- płatki migdałów - 50 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pora dokładnie umyj. Następnie ułóż w naczyniu żaroodpornym
2. Mleko wymieszaj ze śmietanką i Fix Makaron Kremowe 4 sery z Mozzarellą Knorr.
3. Polej pory gotowym sosem. Następnie piecz w temperaturze 180 °C przez 20 minut.
4. Po tym czasie posyp pory świeżo startym serem i płatkami migdałów. Ponownie piecz przez 10-15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl