



przepisy.pl

Mieso po francusku

 60 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- mięso wieprzowe bez kości - 800 gramów
- ziemniaki - 1.5 kilogramów
- pieczarki - 600 gramów
- cebula - 4 sztuki
- starty żółty ser - 300 gramów
- majonez - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso powinno być troszkę tłuste, kroimy je w paski o grubości dwóch palców-cienko. Wykładamy dno blachy (rozmiar piekarnika). Posolić i popieprzyć.
2. Na warstwę mięsa rozłożyć warstwę cebuli pokrojonej w paseczki.
3. Na warstwę cebuli ułożyć ziemniaki pokrojone w plasterki grubości ok. 1 cm. Posolić i popieprzyć.
4. Na warstwę ziemniaków ułożyć pokrojone w grube plastry pieczarki.
5. Całość połączyć równo majonezem i posypać startym serem.
6. Piec w piekarniku nagrzanym do 180-200 stopni około godzinę.
7. Danie jest gotowe gdy woda wyparyje i lekko się przypiecze. Podawać na gorąco. Smacznego

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