



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- Gorący Kubek Knorr Puree ziemniaczane z pomidorami i mozzarellą** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 10 sztuk
- mleko - 0.5 szklanek
- cebula - 1 sztuka
- śmietana - 1 szklanka
- zielenina - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 3 łyżki
- starty wędzony ser 120gr
- natka pietruszki pół pęczka

## Sposób przygotowania:

1. Puree ziemniaczane Knorr przygotuj według wskazówek na opakowaniu, łącząc je z mlekiem i wodą. Gdy puree będzie gotowe dopraw je masłem i solą.
2. Masę ziemniaczaną wyłóż na spód formy.
3. Łyżką wazową zrób wgłębienia i wybij w nie jajka.
4. Posyp pieprzem i polej śmietaną. Na wierzchu nałóż starty ser. Wstaw do nagrzanego piekarnika do temp 200 stopni na 10 minut. Podawaj posypane posiekaną natką pietruszki
5. Na oliwie podsmaż posiekaną cebulę. Następnie dodaj do puree.