



przepisy.pl

Zapiekanka z grzybów i boczku

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzony boczek - 200 gramów
- pieprz
- śmietana - 0.5 szklanek
- pieczarki - 250 gramów
- sól
- jajka - 5 sztuk
- mąka - 10 łyżek
- masło - 4 łyżki
- szczypiorek - 1 pęczek
- prawdziwki - 3 sztuki
- żółty ser - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Masło pokrój, dodaj mąkę i wbij jajka oraz dodaj szczyptę soli. Całość dokładnie wymieszaj i wyrób ciasto. Wstaw na 30 minut do lodówki.
2. Boczek i grzyby pokrój w kostkę.
3. Ser żółty zetrzyj na tarce i wymieszaj go z jajkami oraz śmietaną. Dopraw do smaku.
4. Ciasto wyjmij z lodówki i rozwałkuj. Przełóż do formy. Ponakłuj widelcem i ułóż grzyby i boczek.
5. Zalej całość sosem śmietanowym i dodaj posiekany szczypiorek.
6. Wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 220 stopni i piecz przez 50 minut.

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