



przepisy.pl

Zapiekanka z leśnymi grzybami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- duże prawdziwki - 100 gramów
- kurki - 100 gramów
- ziemniaki - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Sos grzybowy Knorr** - 1 sztuka
- gęsta śmietana - 200 gramów
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- starty parmezan - 50 gramów
- woda - 50 mililitrów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój grzyby i cebulę w plastry, podsmaż na oliwie. Ziemniaki pokrój w plastry.
2. Przełóż całość do żaroodpornego naczynia, posyp pietruszką oraz startym parmezanem. Piecz około 45 minut w 180°C.
3. Wymieszaj sos grzybowy Knorr z wodą i śmietaną. Zalej nim wszystkie składniki i dokładnie wymieszaj.

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