



przepisy.pl

Ziemniaczana tarta z boczkiem i porem



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- boczek - 700 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 4 sztuki
- por - 2 sztuki
- pieczarki - 200 gramów
- śmietana - 1 szklanka
- ser cheddar starty - 250 gramów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- mleko - 100 mililitrów
- ziemniaki - 500 gramów
- masło - 2 łyżki
- mąka kukurydziana - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w wodzie. Gdy będą zupełnie miękkie, odcedź je, odparuj i dodaj mleko oraz masło. Wymieszaj na klasyczne puree.
2. Do ciepłego puree dodaj dwie łyżki mąki kukurydzianej, połowę startego sera oraz wszystkie kostki Knorr. Dokładnie wymieszaj, aby nie było grudek, i pozostaw w ciepłym miejscu przykryte folią spożywczą.
3. Boczek, pieczarki i pora pokrój w plasterki. Na patelni podsmaż boczek, aż wytopi się tłuszcz.
4. Dodaj pora i pieczarki. Wszystko smaź, aż zrobi się rumiane.
5. Wlej śmietanę i gotuj, aż sos zgęstnieje. Na końcu wsyp posiekaną natkę pietruszki i pozostały starty ser.
6. Sos wlej na dno naczynia żaroodpornego. Na wierzchu ułóż puree (jeśli jest ciepłe, łatwiej się formuje) i całość piecz w 180 °C przez 25-30 minut.

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