



Ziemniaki po nelsonsku

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 0.6 kilogramów
- Fix Knorr Schab a'la Stroganoff - 1 unit
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- suszone grzyby - 30 gramów
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- jajka - 6 unit
- ser żółty tarty - 30 gramów
- oliwa - 20 mililitrów
- margaryna - 30 gramów
- bułka tarta
- natka pietruszki - 1/2 pęczka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki umyj i ugotuj w mundurkach, ostudź i pokrój w plastry. Grzyby zalej gorącą wodą i pozostaw do namoczenia.
2. Namoczone grzyby pokrój w paski. Cebulę pokrój w piórka i przesmaż na oliwie, następnie dodaj grzyby i dopraw do smaku. Jajka ugotuj na twardo, następnie pokrój w plastry. Natkę posiekaj drobno.
3. Przygotuj Fix Knorr - zawartość opakowania wymieszaj dokładnie z 250 ml wody i 50 ml śmietany. Dodaj posiekaną natkę i wymieszaj.
4. Naczynie żaroodporne posmaruj margaryną i oprósz bułką tartą. Układaj w niej na przemian ziemniaki, jajka i grzyby. Całość zalej masą Fix Knorr, wierzch posyp startym serem.
5. Całość zalej masą Fix Knorr, wierzch posyp równomiernie startym serem. Wstaw naczynie do piekarnika nagrzanego do temp. 170 st. i piecz ok. 30 minut.

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