

PLACEK GRZYBOWY

Wpisany przez Dana

wtorek, 02 października 2007 22:48 - Poprawiony wtorek, 02 października 2007 23:11

4 szklanki młodych podgrzybków lub koźlarzy, 2 łyżki masła, 1 łyżka mąki, 2 jajka, 2 łyżki śmietany, 1/2 szklanki tartej bułki, 1 cebula, sól, pieprz Grzyby oczyścić, umyć i obgotować przez 5 minut w osolonej wodzie, wyjąć łyżką cedzakową na sito, osączyć, posiekać. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na złoto na łyżce masła. Całe jajka ubić, dodać grzyby, śmietanę, mąkę, tartą bułkę, sól i pieprz, dokładnie wymieszać. Blaszke wysmarować tłuszczem i posypać tartą bułką. Przygotowaną masę grzybową, polać łyżką roztopionego masła. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 20-25 minut. Podawać placek na gorąco, z sosem śmietanowym.

wg B. Markuza-Bienieckiej