

Pory zapiekane w śmietanie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Por.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 80 dag porów -
- 200 ml śmietany -
- 1/4 kg twarozku smietankowego -
- 6 łyżek startego żółtego sera -
- 6 łyżki ziaren słonecznika -
- sól i biały pieprz -
- starta gałka muszkatołowa -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Dokładnie myjemy pory i odcinamy zielone części i korzonki. Kroimy na kawałki 1 cm długości. Gotujemy w osolonej wodzie z 3 minutki i osączamy. Żaroodporne naczynie smarujemy masłem i wkładamy do niego pory. Solimy, pieprzymy i dodajemy gałkę. Mieszanym twarogiem ze śmietaną, ziarnami słonecznika i serem. Polewamy sosy i zapiekamy ok 14 minut.

