

Przegrzebki



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- masło - 4 łyżki
- przegrzebki zatokowe - 680 g
- bułka tarta - 50 g
- cebula - 1 łyżeczka
- papryka - 1/2 łyżeczki
- pietruszka - 1/2 łyżeczki
- czosnek - 3 ząbki
- parmezan - 20 g

Opis przygotowania:

Nagrząć piekarnik do 200°C. Wlać roztopione masło do dwulitrowego naczynia żaroodpornego. Równomiernie rozprowadzić masło i przegrzebki wewnątrz naczynia. Bułkę tartą wymieszać z cebulą i czosnkiem granulowanym, papryką, pietruszką, roztartym czosnkiem i parmezanem. Posypać tym przegrzebki. Piec w nagrzanym piekarniku, aż przegrzebki będą jędrne, około 20 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!