

Grzyby po myśliwsku

Składniki:

1 kg grzybów świeżych (borowiki, koźlarze, gąski, podgrzybki, kurki lub maślaki)

15 dag cebuli

tłuszcz (pół szklanki oleju i trochę masła)

150 ml śmietany 22%

60-80 dag ziemniaków

15 dag sera żółtego

Sól, pieprz, czosnek granulowany

2 łyżki pokrojonego koperku

Płaska łyżka estragonu i kminku

Bułka tarta do wysypania naczynia

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić (z maślaków zdjąć skórkę) umyć, pokroić w paski. Cebulę obrać, drobno pokroić i usmażyć. Dodać grzyby, dusić na małym ogniu, doprawić do smaku. Pod koniec dać śmietanę. Ziemniaki obrać, opłukać, zalać wodą z solą i ugotować na półmiękkko. Odcedzić ziemniaki i pokroić w plastry. Naczynie wysmarować tłuszczem posypać bułką tartą, nałożyć ziemniaki posypać koperkiem i żółtym serem przekładając grzybami i przyprawami. Zrobić 2 warstwy wyrównać powierzchnię i piec około 50 minut w 180°. Podawać w naczyniu w którym potrawa się zapiekła z dodatkiem surówki.

