

Parówki zapiekane z serem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: Ally30, dnia 14 Października 2014r. o 19:52

Tagi: parówki

Rodzaj dania: przekąski

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: drób

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wędlina - parówki drobiowe	6	szt.	mięsa
ser edamski	400	g	nabiał
cebula	3	szt.	warzywa
pomidor	2	szt.	warzywa
czosnek	1	ząbek	warzywa
przyprawa typu Warzywko	1	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

1. Parówki kroimy w plastry.
2. Cebule kroimy w kostkę i podsmażamy.
3. Ser ścieramy na tarce.
4. Obieramy pomidory, czosnek i kroimy.
5. Wszystkie składniki mieszamy ze sobą i dodajemy przyprawy do smaku.
6. Całość posypujemy startym serem.
7. Zapiekamy w piekarniku przez 15 minut w 180 stopniach.



Dla ilu osób: 2
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: