

Tortolini :)

Przepis dodany przez użytkownika ania00076

Pyszne tortolini!

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- uszka z miesem - 1 op.
- cebula duza - 1 szt.
- szynka - 15 plasterkow
- smietana 18% - 1 szt.
- margaryna - 1/4 kostka(i)
- sol - do smaku szczypta(y)
- pieprz - do smaku szczypta(y)
- ser zolty -

Przydatne akcesoria:

naczynie zaroodporne,patelnia

Etapy przyrządzania:

1. Uszka ugotowac-odcedzic,cebule pokroic -podsmazyc dodac pokrojona w kostke szynke i smazyc wraz z cebula na margarynie.Uszka wraz z cebula i szynka przelozyc do naczynia zaroodpornego-wymieszac,zalac smietana i znow wszystko razem wymieszac,doprawic sola i pieprzem.Na gore ukladac plastry sera zoltego.Wlozyc do piekarnika ,piec az ser sie rozpusci w 180 stopn.

Jak podawać?

Podawac jako danie glowne lub kolacja ,jak kto woli:)

Uwagi:

Bardzo szybkie i latwe do wykonania,no i pyszniutkie!smacznego:)