

## RÖSTI ZAPIEKANE W SOSIE ŚMIETANKOWO - KOPERKOWYM



### Składniki (10 porcji):

- trójkątne placki ziemniaczane 20 szt.
- śmietana 36% 1,1 l
- ser topiony naturalny 0,18 kg
- koperk 1 pęczek
- sól, pieprz do smaku

### Rösti zapiekane w sosie śmietankowo - koperkowym

#### Sposób przygotowania:

Śmietanę redukujemy z serem topionym do uzyskania konsystencji sosu, przyprawiamy solą, pieprzem i świeżym siekanym koperkiem. Trójkątne placki ziemniaczane przygotowujemy wg przepisu na opakowaniu. Röstiko polewamy sosem i zapiekamy w piekarniku o temp. 175°C. przez ok. 7-8 min. Po zapieczeniu posypujemy świeżym siekanym koperkiem.



**Podane z uśmiechem!**