

## www.SztukaKulinarna.pl

### Smardze czeskie lub smardze w śmietanie

ilość porcji **2** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
200	gram	smardzówek (smardzy)	
1	szt	cebula	
100	gram	ser żółty	
200	ml	śmietana	
		tłuszcz do	
		posmarowania naczynia	
		sól	

Przepis Grzyby należy dokładnie oczyścić, pokroić i ułożyć w naczyniu do zapiekania. Posolić, posypać drobno pokrojoną cebulą i włożyć do nagrzanego piekarnika. Zapiekać 20 min. Następnie grzyby zalać śmietaną, posypać tartym serem i zapiekać jeszcze 15 min., aż ser się zupełnie rozpuści. Podawać z pieczywem - najlepiej białą bułką (w Krakowie - z weką).  
Składniki

200 g (smardze), 1 cebula, 100 g tartego sera, 200 - 250 ml śmietany, tłuszcz do posmarowania naczynia, sól.