Деруни в горщиках у духовці

— з грибами та м’ясом



4	25–30 хв	25–30 хв	60–70 хв	180–190 °C	Середня
порції	підготовка	запікання	загальний час	температура духовки	складність

Для картопляних дерунів



- Картопля — 800 г
- Цибуля ріпчаста — 1 невелика штука
- Яйце — 1 шт.
- Пшеничне борошно — 2–3 ст. ложки
- Сіль — за смаком
- Чорний мелений перець — за смаком
- Олія — для смаження

Для грибної та м’ясної начинки



- Ковбаски напівкопчені «Гриль» ТМ «Маршалок» — 250 г
- Печериці — 300 г
- Грудинка «Пікантна» ТМ «Маршалок» — 100 г
- Цибуля ріпчаста — 2 середні штуки
- Чорний мелений перець — за смаком
- Свіжа зелень — за бажанням

Для вершково-сметанного соусу



- Сметана — 150 г
- Вершки або молоко — 100 мл
- Твердий сир — 120 г
- Часник — 2 зубчики
- Сіль — за потреби
- Чорний перець — за смаком

Короткий огляд рецепта

Назва страви	Панські деруни з грибами та копченими ковбасками
Кількість порцій	4 горщики
Час підготовки	25–30 хвилин
Час запікання	25–30 хвилин

Загальний час	60–70 хвилин
Температура духовки	180–190 °C
Складність	Середня
Основні інгредієнти	Картопля, гриби, ковбаски, грудинка, сир
Найкраща нагода	Сімейна вечеря, вихідні, святковий обід

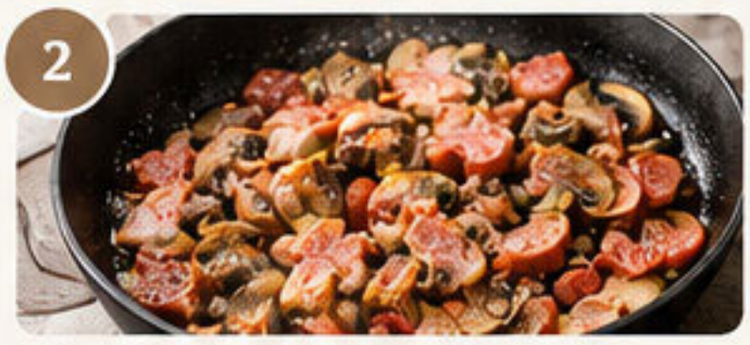
7 кроків Приготування



1

Підготуйте картопляну масу

Натріть картоплю та цибулю. За потреби відіжміть зайву рідину.



2

Приготуйте начинку

Обсмажте ковбаски, грудинку, цибулю та гриби.



3

Зробіть соус

Змішайте сметану, вершки, сир, часник, сіль і перець.



4

Посмажте деруни

Сформуйте та обсмажте деруни з обох боків до золотистої скоринки.



5

Зберіть у горщиках

Викладіть шарами деруни, начинку та соус.



6

Запечіть у духовці

Готуйте при 180–190 °C 25–30 хвилин.



7

Подавайте

Додайте свіжу зелень і насолоджуйтеся смаком!