Grzyby po myśliwsku

Składniki:
1 kg grzybów świeżych (borowiki, koźlarze, gąski, podgrzybki, kurki lub maślaki)
15 dag cebuli
tłuszcz (pół szklanki oleju i trochę masła)
150 ml śmietany 22%
60-80 dag ziemniaków
15 dag sera żółtego
Sól, pieprz, czosnek granulowany
2 łyżki pokrojonego koperku
Płaska łyżka estragonu i kminku
Bułka tarta do wysypania naczynia

Sposób przygotowania:
Grzyby oczyścić (z maślaków zdjąć skórkę) umyć, pokroić w paski. Cebulę obrać, drobno pokroić i usmażyć. Dodać grzyby, dusić na małym ogniu, doprawić do smaku. Pod koniec dać śmietanę. Ziemniaki obrać, opłukać, zalać wodą z solą i ugotować na półmiękko. Odcedzić ziemniaki i pokroić w plastry. Naczynie wysmarować tłuszczem posypać bułką tartą, nałożyć ziemniaki posypać koperkiem i żółtym serem przekładając grzybami i przyprawami. Zrobić 2 warstwy wyrównać powierzchnię i piec około 50 minut w 180º. Podawać w naczyniu w którym potrawa się zapiekła z dodatkiem surówki.

