
ZAPIEKANKA Z CEBULI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1107 razy.

30 dag cebuli,
15 dag sera gruyere,
15 dag białego chleba,
2 szklanki wytrawnego białego wina,
3 szklanki rosółu,
1 łyżka mąki,
5 dag masła,
sól,
pieprz

Cebulę obrać , drobniutko posiekać , następnie smażyć na maśle na złocisty kolor. Posypać mąką, wymieszać , dodać wino, rosół, doprowadzić do wrzenia, gotować przez minutę na małym ogniu. Chleb pokroić w cienkie kromki i obsuszyć w piekarniku. Ser krajać w cienkie plasterki. Na dnie żaroodpornego naczynia ułożyć warstwę chleba, na nim ułożyć warstwę sera, włąć zawartość patelni i wstawić do piekarnika o temperaturze 175 o C na 10 min. Podawać w tym samym naczyniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD