
Zapiekanka z sera i wina

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2322 razy.

10 dag startego żółtego sera,

1 i 1/2 szklanki wytrawnego białego wina,

6 kromek pszennego chleba,

6 łyżek masła,

roztarty ząbek czosnku,

6 jaj,

sól,

1/2 szklanki śmietany

1/2 szklanki wody z połowa kostki rosółowej

Odkroić skórkę z kromek chleba. Utrzeć masło z czosnkiem posmarować chleb. Ułożyć chleb - posmarowaną stroną do spodu - na dnie żaroodpornego naczynia lub garnka. Ubić jaja i śmietanę, dodać ser, wino i wodę z rosółem, zamieszać, posolić. Wlać do naczynia z chlebem. Wstawić do nagrzanego piekarnika (180 C), piec pół godziny lub do zrumienienia. Podawać z sałatą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>