
Sandwicze z żółtym serem i porami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2152 razy.

15 dag żółtego sera,

2 pory,

8 kromek długiej bułki,

3/4 szklanki mleka,

2 jaja,

gałka muskatołowa,

pieprz, sól,

2 łyżki masła

Część sera zetrzeć , resztę pokroić na 8 plastrów. Z porów odciąć korzenie i części zielone, a pozostałe, białe części nadciąć wzdłuż, wypłukać , pokroić drobno w poprzek włożyć do rondla nie dodając płynu i dusić mieszając, aż zmiękną. Kromki bułki obtaczać dokładnie w mleku roztrzepanym z jajami, gałką muskatołową, pieprzem i solą. Na dnie dość głębokiego naczynia wysmarowanego połową masła ułożyć 4 kromki bułki, na nich 4 plastry sera, posypać porami, przykryć pozostałymi plastrami sera, a następnie bułką. Posypać 2 łyżkami tartego sera i wiórkami pozostałego masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 20 min.

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