
Crottin de chavignol na ciepło

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1867 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

4 serki crottin de Chavignol (to kozie sery produkowane w jako cylindry srednicy 5-6 cm, maja przerost naturalnej plesni),

1 glowka zielonej salaty strzepiastej,

1 glowka salaty czerwonej,

4 kromki chleba tostowego,

maslo do grzanek.

Sos winegret:

4 lyzki oliwy,

2 lyzki soku z cytryny,

1/4 lyzeczki soli, pieprz, cukier.

1. Salate starannie oplukac, osuszyc, rozdzielajac poszczegolne listki.
2. Pieczywo pokroic w gruba kostke, przesmazyc na masle, nie rumieniac.
3. Przygotowac sos: sol rozpuscic w soku z cytryny i, stale mieszajac, wlewac oliwe. Sos doprawic pieprzem i cukrem.
4. Serki ulozyc w formie, wstawic do ogrzanego piekarnika na 5-10 min, zaleznie od stopnia dojrzalosci sera. Im ser jest bardziej dojrzaly, tym krocej nalerzy go ogrzewac.
5. Salate rozlozyc na 4 talerzach, polac sosem winegret i posypac grzankami.
6. Gdy serki zacznia sie topic, wyjac, ulozyc na salacie po 1 na kazdej porcji.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 20.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)