
Grzanki z serem (welsh rarebit)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2217 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

250 g sera cheddar, chester lub edamskiego,

5-6 łyżek piwa,

1 jajo,

1/4 łyżeczki mielonej gorczycy,

1/4 łyżeczki pieprzu cayenne,

sol,

8 kromek chleba tostowego,

masło do posmarowania chleba.

1. Ser zetrzec na tarce, rozpuścić w kąpieli wodnej, stale mieszając dolewając stopniowo piwo.
 2. Dodac roztrzepane jajo, przyprawic gorczyca, pieprzem cayenne i ewentualnie odrobina soli. Mieszać tak długo, aż powstanie gęsta masa.
 3. Kromki chleba posmarowac cienko masłem, następnie rozlozyc na nich gruba warstwe masy serowej.
 4. Nagrzac piekarnik do temp. 180°C, zapiekac grzanki 10 min. Można je tez zapiec na grillu.
- Ten walijski przysmak podaje sie do piwa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 38.

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