
Zapiekanka fryburska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2391 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

8 kromek białego chleba z formy,
8 plasterkow sera vacherin a founde lub gryuere,
3 jaja,
250 ml mleka,
120 ml smietany,
1/2 lyzeczki slodkiej mielonej papryki,
1/4 lyzeczki galki muszkatolowej,
1 lyzeczka soli, mielony pieprz,
1 lyzka masla do formy.

1. Naczynie zaroodporne posmarowac maslem. Ulozyc w nim na przemian plasterki sera i kromki chleba, tak by zachodzily na siebie jak rybia luska,
2. Jaja wbic do kubeczka, dodac smietane i mleko. Roztrzepac, doprawic sola, pieprzem, papryka i galka.
3. Przygotowana mase jajeczna wylac na ulozone w naczyniu warstwe chleba i sera.
4. Wstawic do piekarnika ogrzanego do temp. 200żC. Zapiekac 20-25 min.
5. Zapiekanka jest gotowa, gdy na powierzchni powstanie rumiana skorupka.
6. Podawac w tym samym naczyniu z zielona salata, endywia lub cykoria doprawiona sosem winegret oraz z bialym wytrawnym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 58.

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