
Zapiekanka fryburska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2351 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 łyżeczki słodkiej mielonej papryki,
1/4 łyżeczki galki muszkatołowej,
1 łyżeczka soli, mielony pieprz,
1 łyżka masła do formy.

1. Naczynie żaroodporne posmarować masłem. Ułożyć w nim na przemian plasterki sera i kromki chleba, tak by zachodziły na siebie jak rybia łuska,
2. Jaja wbic do kubeczka, dodać smietane i mleko. Roztrzepać, doprawić solą, pieprzem, papryką i galką.
3. Przygotowaną masę jajeczną wylać na ułożoną w naczyniu warstwę chleba i sera.
4. Wstawić do piekarnika ogrzanego do temp. 200°C. Zapiekać 20-25 min.
5. Zapiekanka jest gotowa, gdy na powierzchni powstanie rumiana skorupka.
6. Podawać w tym samym naczyniu z zieloną sałatą, endywią lub cykorią doprawioną sosem winegret oraz z białym wytrawnym winem.

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

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