

---

# Zapiekanka z serem danbo

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2016 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

225 sera danbo (z kminkiem) (zolty),

4 jaja,

250 ml mleka,

8 kromek bialego chleba z formy,

240 ml jasnego piwa,

1 lyzka masla,

1/4 lyzeczki mielonej gorczycy, sol.

1. Jaja umyc, rozbic, oddzielic zoltka od bialek. Zoltka roztrzepac z mlekiem, dodac sol i gorczyce.
2. Chleb pokroic w kostke i 3/4 dodac do masy jajeczno-mlecznej, a reszte odlozyc.
3. Ser pokroic w kostke, wlozyc do masy z chlebem.
4. Gdy chleb namoknie, wlac piwo i ubite na sztywna piane bialka. Wymieszac.
5. Mase wlozyc do zaroodpornej formy, wierzch posypac pozostalymi kostkami chleba i wiorkami masla.
6. Wstawic do piekarnika ogrzanego do temp. 180°C, piec ok. 25 min. Noz po nakluciu masy powinien byc suchy.
7. Zapiekanke podawac z zielona salata polana sosem winegret.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 62.

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