
Zapiekanka z winem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2344 razy.

10 dag sera gouda lub cheddar,
1 1/2 szklanki białego wytrawnego wina,
6 grubych kromek pszennego pieczywa,
6 łyżek masła,
1 roztarty ząbek czosnku,
6 jajek,
1/2 szklanki gęstej śmietany,
1/2 szklanki bulionu z kostki,
sól,
1 łyżeczka mielonej papryki,
1/4 łyżeczki gorczycy.

Masło dokładnie wymieszać z czosnkiem. Kromki chleba (po odkrojeniu skórki) posmarować masłem czosnkowym ułożyć w naczyniu żaroodpornym, masłem do spodu. Śmietanę wymieszać z jajkami, winem, bulionem i startym serem, dodać przyprawy i osolić. Połączyć chleb sosem i wstawić na 30 min do piekarnika o temp. 180 st.C. Gorącą zapiekankę podawać z sałatką warzywną lub owocową.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:52

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:31:52