

Danie z gruszek i sera roquefort

Smaczna, klasyczna zapiekana potrawa francuska

Składniki na 4 porcje Czas przygotowania: 30 minut Czas gotowania: 40 minut

- 12 kromek białego chleba (około 300 g)
– chleb musi być lekko czerstwy
- 125 ml wytrawnego, białego wina
- 750 g gruszek
- 100 g startego sera typu gouda
- 160 g sera typu roquefort
- 100 g szynki
- 2 jajka
- 125 ml świeżej śmietanki
- 125 ml mleka
- sól i pieprz do smaku
- 80 g masła

- 1 Wnętrze naczynia żaroodpornego pokryj dość grubą (około 5 cm) warstwą miękkiego masła (30 g). Na dnie naczynia ułóż jedną warstwę z kromek chleba.
- 2 Kromki chleba pokrop około 60 ml białego wina.
- 3 Obierz gruszki, usuń z nich gniazda nasienne, następnie pokrój je w plastry.
- 4 Gruszki obtóż serem gouda.
- 5 Ser roquefort pokrój w kostki, połowę ułóż na pierwszej warstwie chleba w naczyniu żaroodpornym.
- 6 Szynkę pokrój w plastry, ułóż ją w naczyniu żaroodpornym.
- 7 W naczyniu żaroodpornym ułóż następną warstwę z kromek chleba. Chleb pokrop resztką białego wina.
- 8 Na wierzchu warstwy umieść pozostałe gruszki i roquefort.
- 9 Za pomocą trzepaczki w miseczce wymieszaj dokładnie mleko, śmietankę, jajka, sól i pieprz. Mieszaną zalej składniki znajdujące się w naczyniu żaroodpornym.
- 10 Piekarnik nagrzej do 200°C. Zapiekaj potrawę przez 20 minut.
- 11 Potrawę wyjmij z piekarnika, obtóż pozostałymi 50 g masła, następnie zapiekaj przez 20–30 minut, dopóki składniki się nie zarumienią.
- 12 Podawaj z sałatką z kukurydzy z sosem vinaigrette i schłodzonym winem Sancerre.



miseczka
do wymieszania
składników

