Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Запеканка крозет из пасты нвассер

Сложность: Вложить душу

6-8 порций

70 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Паста нвассер для запеканок

Способ приготовления:

- Сварить пасту нвассер в подсоленной воде до состояния аль денте (5 минут). Слить, промыть и оставить остывать.
- В сковороде разогреть растительное масло, добавить мелко нарезанные лук-шалот и чеснок, обжарить до золотистого цвета.
- В миске взбить яйца со сливками, добавить натертый твердый сыр, обжаренные лук и чеснок, соль и перец.
- Смешать пасту с яично-сливочной смесью и выложить в форму для запекания. Сверху по центру поместить сыр бри.
- Запекать в предварительно разогретой до 180 °C духовке около 25-30 минут до золотистой корочки.

Image not found or type unknown Image not found or type unknown