



Лесно ястие със стар хляб на фурна

⌚ 30–45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Голяма багета (или стар хляб)
1 пакет	Бекон, нарязан на кубчета
5 стръка	Зелен лук
1 глава	Червен лук
250 g	Сгèте fraiche (или заквасена сметана)
150 g	Настърган кашкавал
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 с.л.	♦ BBQ Пиле
½ ч.л.	♦ Лют кайенски пипер, млян
1 с.л.	Масло

- 1 Разъркайте сгèте fraiche с 1 с.л. от микса за BBQ Пиле на Kotányi. Овкувете със сол и пипер, както и кайенски пипер по желание. Разъркайте добре.
- 2 Нарежете багетата или стария хляб на филийки или големи парчета, така че да запълнят дълбока тавичка. Обелете червения лук и нарежете на ситно. Нарежете зеления лук на кръгчета.
- 3 Намазнете дълбока тава с маслото и наредете хляба в нея. Залейте го със сместа с сгèте fraiche, поръсете с лук, кубчета бекон, зелен лук и настързания кашкавал.
- 4 Опечете във фурната на 180°C за около 20 минути и сервирайте ястието топло. Поднесете със салата или крем супа.

