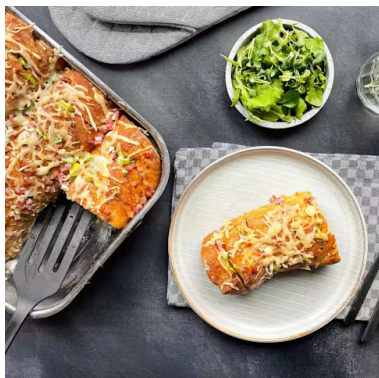




Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

1 szt	Bagietka
1 op	Boczek wędzony lub szynka
5 łydyg	Dymka
1 szt	Czerwona cebula
250 ml	Śmietana kremówka
150 g	Tarty ser
1 szt	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szt	♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 op	♦ Zioła Prowansalskie mieszanka przypraw

Zapiekanka z serem

🕒 30—45 Min 

Przygotowanie

- 1 W pierwszym kroku wymieszaj śmietanę z 1 łyżką ziół prowansalskich. Dopraw solą i pieprzem i dobrze wymieszaj.
- 2 Pokrój bagietkę od góry (tylko na wierzchu). Cebulę obierz i drobno posiekaj. Dymki pokrój w cienkie pierścienie.
- 3 Naczynie żaroodporne wysmaruj odrobiną masła i ułóż w nim bagietki. Rozłóż crème fraîche, cebulę, kostki boczku/szynki i młodą cebulę na wierzchu i w środku.
- 4 Posyp startym serem i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180° na około 20 minut. Podawaj ciepłe i świeże.

