

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.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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