

EGGSPERCI



CROQUE MADAME

🕒 20 MINUT

👤 4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 jaja Kotlina Natury
- 8 kromek ulubionego chleba lub brioche
- 4 plasterki gotowanej włoskiej szynki
- 150 g sera żółtego
- 3 łyżki śmietany 18%
- 4 łyżki masła
- 2-3 łyżeczki musztardy Dijon
- 1 pęczek szczypiorku
- sól i pieprz do smaku

do podania sezonowe warzywa:

- 2 rzodkwie arbuzowe
- 1 biała rzodkiew „sopel“
- 2 garści ulubionych kiełków
- 4-6 łyżek musztardowo-miodowego vinegretu

PRZYGOTOWANIE



1. Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i połowę masy wymieszać ze śmietaną, solą i pieprzem.
2. Kromki od wewnętrznej strony posmarować cienką warstwą musztardy Dijon. Na dolnej kromce rozłożyć równomiernie ser i plaster szynki, dołożyć więcej sera i przykryć drugą kromką.
3. Na patelni roztopić 3 łyżki masła, ułożyć tosty i smażyć z obu stron na złoto, na średnim ogniu, ok. 2 minuty z każdej strony.
4. Jeśli danie jest przygotowywane na żeliwnej patelni – zostawić tosty na niej, a jeśli nie – przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Na powierzchni rozłożyć równomiernie masę serowo-śmietanową. Zapiec od góry najlepiej w opcji grill w 180 stopniach kilka minut, aby zarumienić.
5. W międzyczasie na pozostałej łyżce masła usmażyć jaja sadzone. Posypać je szczyptą soli.
6. Na ciepłe i zarumienione tosty wyłożyć jajko. Posypać posiekany drobno szczypiorkiem. Podawać z porcją sałatki z sezonowych warzyw.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL