

Lyon Hardallı Pırasa Graten

Toplam 48 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 34 dk

4 kişilik

Kolay

~315 kcal

Fransız usulü hardallı pırasa graten, yumuşak pırasa, krema, hardal ve peynirle fırında pişirilen lezzetli bir sebze tabağıdır.

Malzemeler

- 5 dal Pırasa
- 1 su bardağı Krema
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 0.8 su bardağı Kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Pırasaları tereyağında 8 dakika soteleyin.
2. Krema ve hardal küçük kasede çırpın.
3. Pırasaları kabınaya kremalı sosu dökün.
4. Kaşar peynirini üstüne serpin.
5. 190°C fırında 22-25 dakika üstü kızarıncaya kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pırasaları önceden sotelemek gratende fazla su bırakmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmakla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal