

Welsh Rarebit Bake

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~278 kcal

Açılış 5/10

Welsh rarebit bake, cheddar ve hardal karışımı ekmeğin üstüne fırınlayarak Britanya mutfağının zengin, kızarmış ve doyurucu bir kahvaltık tabağıdır.

Malzemeler

- 4 dilim Köy ekmeği
- 180 gr Cheddar peyniri
- 1 tatlı kaşık Hardal
- 0.3 su bardağı Süt

Yapılış

- Peynir, hardal ve sütü karıştırın.
- Karışımın üstüne yayın.
- 180°C fırında 12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Peynirli karışım çok kalın sürmemek üst yüzeyin dengeli kızarmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kişi başı küçük tava, yanındaaze maydanoz ve dilimlenmiş tereyağıyla geleneksel kahvaltıkurgula.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal