

Welsh Rarebit

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 14/10

Welsh rarebit, kızartılmış ekmeğin üstüne hardal sosu dökerek Britanya pub atmosferine uygun ve rahat bir tabakta kurur.

Malzemeler

- 4 dilim Ekşi mayalı ekmeğin
- 200 gr Cheddar peyniri
- 120 ml Süt
- 1 tatlı kaşık Hardal
- 20 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşık Karabiber

Yapılış

- Ekmeği hafifçe kızartın.
- Tereyağ, süt, peynir ve hardal tencerede 5 dakika çirpalayın.
- Sosu ekmeğin üstüne yayarak karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri yüksek ateşte değil orta ısıda eritmek sosun yağ kesmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze çekilmiş karabiber serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal