

Lyon Hardallı Pırasa Graten

Toplam 48 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 34 dk

4 kişilik

Kolay

~315 kcal

Açılış 5/10

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 kabına alıp kremalı sosu dökün.
4. Kaşar peynirini üstüne serpin.
5. 190°C fırında 22-25 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Pırasaları önceden sotelemek gratende fazla su bırakmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Lyon hardallı pırasa gratenini fırından çıkınca kaşar üstü bozulmadan kare dilimleyin.

Alerjenler

Süt

Hardal