

גראטן כרובית שחום ופריך בבשמל מיונז צרפתי



רכיבים

- ראש כרובית גדולה שטופה ומפורקת לפרחים גדולים
- כף מלח
- ביצה
- כפות מיונז בסגנון צרפתי
- גרם שמנת מתוקה
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- כפות פרמזן מגורד מגוררת
- כוס פירורי לחם פירורית זהב
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- גרם אגוז מוסקט טחון
- גרם שומשום
- גבעולים עירית קצוצה

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. בסיר גדול מרתיחים מים וכף מלח.
3. כשהמים רותחים מוסיפים את הכרובית ומבשלים אותה כ-10 דקות.
4. מסננים היטב את הכרובית ושמים אותה בתבנית שמתאימה לתנור.
5. בקערה מערבבים היטב מיונז צרפתי, ביצים, שמנת מתוקה, פירורית זהב, תבלינים וגבינת מוצרלה.
6. שופכים את התערובת שנוצרה על הכרובית, מוסיפים את הפרמזן, חופן שומשום וחופן עירית קצוצה.
7. אופים כ-40 דקות עד הזהבה יפה.

60 דקות

4