

## ברד פודינג מלוח



### רכיבים

- צנצנת פרפקטו רוטב פטריות ובצלים
- חלה מתוקה פרוסה לפרוסות בעובי של 2 ס"מ
- ביצה טרופות
- מיליטר שמנת מתוקה להקצפה
- פטריות פורטובלו פרוסות
- כפית פלפל שחור גרוס
- כפית צ'ילי גרוס שטוחה (לא חובה)
- כפית מלח
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- 1/2 2/1 כוס בזיליקום

### הכנה

1. טורפים בקערה ביצים, שמנת להקצפה, רוטב פטריות ובצלים, מלח, פלפל וצ'ילי גרוס.
2. טובלים את פרוסות החלה ומניחים בתבנית בינונית משומנת.
3. מפזרים בין פרוסות החלב את פרוסות הפטריות ואת עלי הבזיליקום.
4. מפזרים מעל גבינת פרמזן מגוררת ואופים כ- 30 דקות על 180 מעלות, עד להזהבה.

45 דקות

6 6