

■ ■ Страта з грушами та сиром рокфор

Смачна французька класика

Кількість порцій: 4 Час на підготовку: 30 хвилин Час готування: 40 хвилин

- 12 скибок білого хліба, злегка підсушених (приблизно 300 г)
- 125 мл сухого білого вина
- 750 г груш
- 100 г тертого сиру «Гауда»
- 160 г сиру «Рокфор»
- 100 г шинки
- 2 яйця
- 125 мл збитих вершків
- 125 мл молока
- сіль і перець за смаком
- 80 г масла

- 1 Змастіть посудину для випічки (денце і стінки на висоті 5 см) 30г розм'якшеного масла. Викладіть половину скибок хліба на дно посудини в один шар.
- 2 Полийте цей хліб половиною приготованого вина.
- 3 Почистіть груші, видаліть серцевину і наріжте скибочками.
- 4 Посипте груші сиром «Гауда».
- 5 Наріжте кубиками сир «Рокфор» і викладіть половину на перший шар хліба.
- 6 Наріжте скибками шинку і додайте до страви.
- 7 Викладіть новий шар хлібних скибок і вилийте згори на них решту вина.
- 8 Згори покладіть решту скибок груш і сир «Рокфор».
- 9 Змішайте молоко, вершки, яйця, сіль і перець у посудині для змішування. Добре збийте вінчиком. Вилийте одержану суміш згори на хліб.
- 10 Попередньо розігрійте духовку до 200°C (для газової духовки це позначка 6). Випікайте страту 20 хвилин.
- 11 Вийміть страву з духовки, змастіть рештою масла та випікайте ще 20-30 хвилин до утворення золотистої скоринки.
- 12 Подавайте з салатом (кукурудзяний салат, заправлений сумішшю олії та оцту з часником) та охолодженим сухим білим вином.



Посудина для змішування

