



ФЛАМАНДСКИЙ ВЕЛЬШ БЕЗ ПИВА

Вельш (Welsh)- у этого блюда фламандские кулинарные традиции. Вельш готовят из сыра, темного пива, ветчины, хлеба и яиц. Емкость, в которой готовят вельш, следует заполнить пивом, куда надо добавить кусок ветчины, сыр и ломоть хлеба. Подготовленную емкость нужно поместить в печь, которая уже была разогрета до 200 градусов. Для украшения блюда жарят небольшую яичницу, присыпанную нарубленной зеленью петрушки, и помещают ее в середину вельша. Блюдо следует подавать к столу в очень горячем виде, вместе с салатом или картофелем фри.

Приглянулось мне это блюдо на страницах моего любимого журнала Saveurs (к сожалению на Украине он уже не издается, и приходится довольствоваться своей коллекцией номеров с 2008 года)!

Но вот почему-то, скорее всего из-за яичницы, мне захотелось его приготовить на завтрак. Но какое может быть пиво в блюде на завтрак, вот и заменила его бульоном!

Получился очень сытный "мужской" завтрак!

Посуда (кроме емкостей для запекания), приборы и текстиль - **Family Decor Odessa**



Понадобится:

На две порции

хлеб (желательно темный и черствый) - 4 ломтика

сыр (любой средний) - 400 граммов

горчица с зернышками - 4 столовые ложки

бульон - 300 миллилитров

яйца - 4 штуки

растительное масло, соль и перец

Приготовление:

Духовку разогрей до 180 градусов. Хлеб положи в емкости для запекания (я положила по два кусочка) и залей небольшим количеством бульона. Сыр натри на терке, смешай в сотейнике с оставшимся бульоном и горчицей и нагрей до полного растворения сыра. Залей сырной массой хлеб и запекай в духовке 10 минут, под конец увеличь огонь и

включи гриль, чтобы верхушка припеклась! Поджарь яичницу глазунью и положи сверху на готовое блюдо!



www.sifood.com.ua - Фламандский вельш без пива