ГРАТЕН ИЗ МИДИЙ С КОЛБАСКОЙ, ЧЕРЕМШОЙ И СЫРОМ

Ну все, мне кажется, черемше можно смело давать звание супер-фуд! Так удобно она заменяет собой сразу три компонента в привычных блюдах, что хочется попробовать ее добавить везде! Вот делала гратен из мидий и вместе лука (обжарить), чеснока (почистить и выдавить) и зелени (помыть, обсушить и нарезать), я использовала последний пучек теперь уже моей любимой зелени - черемши.

Что касается мидий, я однозначно их фанат и будет еще очень много рецептов мидий, в этом раз изумительное сочетание мидий с черемшой, колбасы и сыра! Но я всегда скучаю по тем самым, летним, на листе железа!

И продолжаю экспериментировать с сырами "Одесской сыроварни №1" - сыр "одесский" просто изумительный в запеченном виде!

Понадобится:

мидии замороженные чищеные - 500 граммов
черемша - 1 пучок
колбаса сыровяленная - 100 граммов
сыр "Одесский" от Одесской Сыроварни №1 - 100 граммов
сливочное масло ГМЗ - 50 граммов
соль и перец по вкусу

Приготовление:

Мидии залей кипятком, дай настоятся до полной разморозки, слей воду и обсуши. Хорошо обсуши и обжарь на сливочном масле.

Черемшу помой и нарежь, колбасу нарежь кубиками. Добавь черемшу и колбасу к мидиям, помешивая готовь пару минут и переложи в огнеупорную посуду и присыпь тертым сыром.

Запекай в заранее разогретой до 200 градусов духовке 15 минут.
Чесночный аромат черемши, копченая нотка колбасы и мидии - удивительно аппетитное сочетание!