



Французский пирог с цуккини и сыром «Таледжио»

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 40 Mins
Время 1 Hrs
приготовления
Порции 8
прибор Combair SE с 2015 года

Приготовление

350 г картофеля

500 г цуккини

2 головки репчатого лука, среднего размера

200 г сыра «Таледжио»

Мускатный орех, свеженатертый

Соль

Перец

Очистить картофель и мелко нашинковать вместе с цуккини. Нарезать репчатый лук тонкими полосками. Нарезать сыр «Таледжио» ломтиками. Смешать овощи с луком, приправить мускатным орехом, солью и перцем.

40 г сливочного масла

3 яйца

150 мл молока

120 г муки

1 ст. л. разрыхлителя

2 ст. л. петрушки

Растопить сливочное масло и тщательно смешать с яйцами и молоком. Смешать муку с разрыхлителем и добавить вместе с петрушкой в яичную массу.

Поместить половину овощной смеси в подготовленную форму для пирога, хорошо прижать. Вылить половину подливы на овощи. Выложить сыр «Таледжио» в центр формы, накрыть оставшимися овощами и снова прижать. Залить остатком подливы и поместить форму на решетку в холодную камеру. Запечь.

Hot air humid 180 °C в течение 1 Hrs

Дать французскому пирогу остыть в форме, чтобы его можно было нарезать на куски.





Аксессуары

Форма для пирога длиной 30 см, смазанная жиром

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

