



# Peynirli pırasa kiři

Tarif yazan V-ZUG A.ř.



Hazırlama	30 Dak.
Piřirme	45 Dak.
süresi	
Porsiyon	8
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

## Hazırlanması

- 250 g Pırasa
- 2 Soğan
- 2 Çor. k. Yağ
- 100 g Jambon

Pırasanın kaba lifli parçalarını çıkartın ve çubukları 5 mm genişliğinde şeritler halinde kesin. Soğanları da halkalar şeklinde doğrayın. Jambonu şeritler halinde kesin.

Pırasa ve soğanları yağda buğulayın. Jambonu kısa süreyle buğulayın, baharatlayın ve soğumaya bırakın.

**Piřirme bölgesini PizzaPlus ile 180°C'ye kadar (önceden) ısıtınız**

- 2 Yumurta
- 250 ml Yarım yağlı krema
- 2 Diř sarımsak
- 100 g Gruyère, rendelenmiş
- 1 demet Kekik
- Tuz
- Karabiber, öğütölmüş
- Muskat, öğütölmüş

Kekik yaprakları saplarından ayırın ve sarımsağı ezin. Sos için yumurtayı çırpın, krema, sarımsak, Gruyère ve kekiği karıştırın, tuz, karabiber ve muskat ekleyin.

- 1 Pasta hamuru

Hamuru pişirme kağıdıyla yuvarlak fırın tepsisine yerleştirin ve çatal ile delikler açın. Pırasa jambon karışımını hamurun üzerine koyun ve üzerine sosu dağıtın.

Yuvarlak fırın tepsisini önceden ısıtılmış pişirme alanında ızgara teli üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

**Fırında pişirilecek yemeğin koyulması**

**PizzaPlus esnasında 180 45 Dak. °C**





## Aksesuar

---

TopClean özellikli yuvarlak fırın tepsi ø29 cm  
Izgara teli

