

Gratine z kiełbasy suchej z szynki na sosie grzybowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Kiełbasa sucha z szynki Madej Wróbel	300 g
ser żółty	150 g (w kostce)
śmietana 30%	100 ml
jajko	2 szt.
grzyby suszone	30 g
masło	100 g
porto	200 ml
mąka pszenna	50 g
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
natka pietruszki	1 pęczek
tymianek	
rozmaryn	
oliwa	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny Prymat w młynku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przekrój kiełbasę w poprzek, a następnie w jak najcieńsze plasterki. Wymieszaj trzepaczką jajka, śmietaną, mąkę starty żółty ser, natkę i przyprawy. Wyłóż formę pergaminem i posmaruj dno oliwą. Układaj naprzemiennie warstwę ściśle ułożonych plasterków kiełbasy i sosu, aż do wykorzystania wszystkich składników. Zakończ warstwą kiełbasy, zawijając plasterki w kształt muszelek, i posmaruj je oliwą. Zapiekaj przez 30 minut w 140°C. Ugotuj namoczone dzień wcześniej grzyby, posiekaj w drobną kostkę i wrzuć z powrotem do wywaru, w którym się gotowały. Dodaj porto i gałązki ziół. Dopraw solą i pieprzem. Gotuj na małym ogniu, aż całość zredukujesz o 2/3 objętości. Dodaj masło, mieszaj sos, aż masło się rozpuści. Wykrój z gratine torcik, dodaj sos i zachwyć gości daniem.