

Chleb zapiekany z mozzarella



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 l mleka

60 dag sera mozzarella

2 szklanki gotowego sosu pomidorowego

1 łyżka masła

parmezan starty

4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb kroimy na kromki i moczymy w mleku. Układamy je następnie warstwami w nasmarowanym tłuszczem naczyniu do zapiekania lub naczyniu żaroodpornym. Każdą warstwę chleba polewamy sosem pomidorowym, posypujemy oregano i przykrywamy plasterkami sera mozzarella. Ostatnią warstwę nie posypujemy serem. Jajka ubijamy z parmezanem, pieprzem, solą i posiekaną natką pietruszki lub koperku. Warstwy chleba polewamy przygotowaną masą jajeczną i posypujemy startymi wiórkami zimnego masła. Zapiekamy w nagrzanym piekarniku do 180°C przez 60 minut.