

Chlebówka zapiekana



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół z kostki	1 l
masło	50 g
pęczek natki pietruszki	
sól	
pieprz	
gałka muskatołowa	
ser żółty	300 (tarty)
Chleb wiejski	1 bochenek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Chleb pokroić na kromki i zrumienić w tosterze lub piekarniku. Prostokątną formę do pieczenia natłuścić i wyłożyć grzankami. Każdą warstwę posypać obficie serem, posolić, popieprzyć, posypać posiekaną natką i tartą gałką muskatołową, przykryć wiórkami masła, a następnie zalać gorącym rosółem. Ostatnią warstwę powinien stanowić chleb posypyany serem i natką. Zapiekać w gorącym piekarniku 20 minut.