

Složenac s kruškom i roquefortom

Ukusno, klasično francusko jelo

Za 4 osobe Vrijeme pripreme: 30 minuta Vrijeme kuhanja: 40 minuta

- 12 kriški bijeloga kruha (cca 300 g, malog osušenog)
- 125 ml suhog bijelog stolnog vina
- 750 g kruški
- 100 g naribanog Gauda sira
- 160 g Roquafort sira
- 100 g šunke (pršut)
- 2 jaja
- 125 ml vrhnja za kuhanje/slatkog vrhnja
- 125 ml mlijeka
- Sol i papar prema vlastitom ukusu
- 80 g maslaca

- 1 S 30 g maslaca premažite (5 cm visoku) posudu u kojoj ćete peći. Polovicu pripremljenih narezanih kriški kruha posložite u posudu tako da dobijete jedan sloj.
- 2 Polovicu pripremljenog vina prelijte preko kruha u posudi.
- 3 Ogulite kruške, uklonite sjemenke i narežite ih na kriške.
- 4 Preko kruški rasprostrite Gauda sir.
- 5 Razrežite Roquafort sir na kockice i polovicu kockica posložite u posudu na sloj kruha.
- 6 Narežite šunku/pršut na kriške i dodajte ih u zdjelu.
- 7 U zdjelu stavite još jedan sloj kruha i polijte preostalim vinom.

- 8 Zatim na to dodajte nasjeckane kruške i preostale kockice Roquaforta.
- 9 U posebnoj zdjeli zajedno izmiješajte mlijeko, vrhnje, jaja, sol i papar. Dobro promiješajte i prelijte preko složenca.
- 10 Zagrijte pećnicu na 200°C. Pecite složenac 20 minuta.
- 11 Izvadite složenac iz pećnice i pospite s preostalih 50 g maslaca te vratite u pećnicu na još 20-30 min dok ne poprimi zlatno-smeđu boju.
- 12 Servirajte sa salatom (kukuruz začinjem češnjakom i octom) i hladnim vinom Sancerre (ili nekim drugim vinom).

Potrebno
vam je



Zdjela za miješanje

