

ERBAZZONE



Erbazzone je slaný koláč typický pro oblast střední Itálie a připravovaný v tisíci variacích (například můžete do těsta přidat kostičky slaniny nebo těsto obalit chlebovým těstem). Servíruje se vlažné či studené. Suroviny pro 6 osob.

Příprava:

Očistěte mangold, nakrájejte ho na větší kousky a vařte v páře asi 5 minut. Nakrájejte cibuli na plátky, na mírném ohni ji nechte na směsi másla a oleje (v poměru 1:1) zesklivatět, pokud je třeba, podlijte vodou či vývarem. Přidejte mangold a vařte na nízkém žáru asi deset minut. Rozšlehejte dvě vejce, vmíchejte do mangoldu a přidejte všechny další suroviny. Vymažte plech máslem, vysypte strouhankou, vyplňte směsí a dejte na půl hodiny zapéci do trouby na 180°.

Suroviny

1,5 kg mangoldu
1 cibule
2 vejce
200 g Gran Moravia
100 g mouky

100 g strouhanky
máslo
sůl
pepř
muškátový oříšek



PŘEDKRMY



ZELENINA



30' PŘÍPRAVA



45' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST