

Карнабит на фурна



Продукти:

1 ГЛ. КАРНАБИТ (КАРФИОЛ) / ОКОЛО 1 КГ./, 250 ГР. БЕКОН / ПРЯСНО МЕСО/, 150 ГР. КАШКАВАЛ, 3-4 КИСЕЛИ КРАСТАВИЧКИ, 50 ГР. МАСЛО, 4 С.Л. ГАЛЕТА, 1 Ч.Ч. ПРЯСНО МЛЯКО, 4 ЯЙЦА, СОЛ И ЧЕРЕН ПИПЕР НА ВКУС.

Приготвяне:

КАРНАБИТА СЕ ПОЧИСТВА. НАКЪСВАТ СЕ РОЗИЧКИТЕ, СВАРЯВАТ СЕ В ПОДСОЛЕНА ВОДА И ОТЦЕЖДАТ. БЕКОНА СЕ НАРЯЗВА НА ТЪНКО И СЕ ЗАПЪРЖВА ДО ЗЛАТИСТО. В ТАВИЧКА СЕ НАРЕЖДА ПОЛОВИНАТА КАРНАБИТ, ПОКРИВА СЕ СЪС БЕКОНА, РЕНДОСАНИЯ КАШКАВАЛ, НАРЯЗАНИТЕ НА ТЪНКИ ФИЛИИ КИСЕЛИ КРАСТАВИЧКИ И СЕ ЗАВЪРШВА С ОСТАНАЛИЯ КАРНАБИТ. ПО ВРЕМЕ НА РЕДЕНЕТО СЕ ОВКУСЯВА СЪС СОЛТА И ЧЕРНИЯ ПИПЕР. ПОСЛЕДНИЯ РЕД ОТ КАРНАБИТА СЕ ПОРЪСВА С ГАЛЕТАТА. ПЕЧЕ СЕ ОКОЛО 30 МИН. ЗАЛИВА СЕ С РАЗБИТИТЕ ЯЙЦА И ПРЯСНО МЛЯКО. ДОПИЧА СЕ ДО ЗЛАТИСТА КОРИЧКА.

П.С. ВЪВ ВАРНА ТАКА ПОЗНАТИЯТ КАРФИОЛ НИЕ НАРИЧАМЕ КАРНАБИТ 😊

