

Миш-Маш под прикритие

ПРОДУКТИ:

400 ГР. ФИНИ КОРИ ЗА БАНИЦА,
200 ГР. МИКС ОТ САЛАМ И ШУНКА
(НАРЯЗАНИ),
150 ГР. КРАВЕ СИРЕНЕ
(НАТРОШЕНО),
100 ГР. КАШКАВАЛ (РЕНДОСАН),
50 ГР. МАСЛО (РАЗТОПЕНО),
3 ЯЙЦА, 1 Ч.Ч. КИС.МЛЯКО, СОЛ,
ЧЕРЕН ПИПЕР, ОЛИО ЗА НАМАЗВАНЕ
НА ТАВАТА, КАШКАВАЛ ЗА
ПОРЪСВАНЕ
ЗА ЗАЛИВКАТА: 1 ЯЙЦЕ,
6-8 С.Л.ПРЯСНО МЛЯКО



ПРИГОТВЯНЕ:

ВСИЧКИ ПРОДУКТИ ЗА ПЛЪНКАТА СЕ СМЕСВАТ И РАЗБЪРКВАТ ДОБРЕ.

МИШ-МАША Е ГОТОВ. ИДВА РЕД ДА ГО СКРИЕМ В КОРИТЕ ЗА БАНИЦА. КОРИТЕ СЕ РАЗРЯЗВАТ ПО ШИРИНА НА ДВЕ. ТАКА ОТ ПОЛУЧЕНИТЕ ПОЛОВИНИ СЕ ВЗИМАТ ПО 3 КОРИ ЕДНОВРЕМЕННО, КОИТО СЕ ПОСТАВЯТ И РЕДУВАТ С ПЛЪНКАТА В НАМАЗНЕНА, ПРОДЪЛГОВАТА ФОРМА ЗА КЕКС. ЗА ФИНАЛ ПОРЪСВАТЕ С ПОСЛЕДНИТЕ КОРИ (НАТРОШЕНИ) И ЗАЛИВАТЕ СЪС ЗАЛИВКАТА.

ПЕЧЕ СЕ В ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯТА ФУРНА НА 180-200 °. КЪМ КРАЯ НА ПЕЧЕНЕТО ПОРЪСВАТЕ С МАЛКО КАШКАВАЛ И ДОПИЧАТЕ ДО ЗЛАТИСТО.

ДОБЪР АПЕТИТ!