Французские гренки с сыром

Сергей · 16.02.2024



Время готовки

20 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Французские гренки с сыром - это сладко-соленький деликатес, который не только насыщает, но и предлагает ряд полезных свойств для нашего здоровья. Гренки, состоящие из муки из зерна пшеницы, богаты белками и волокнистыми веществами, которые способствуют чувству насыщения и помогают сохранить стабильный уровень сахара в крови. Сыр, который обычно используется в этом блюде, является хорошим источником кальция, который необходим для здоровья костей и зубов. Вкус Французских гренков с сыром очень разнообразный: от сладкого до соленного, с нежным плесним сыра, что делает это блюдо популярным среди любителей разнообразных вкусов.

Ингредиенты

- хлеб белый - 8 кусков
- сыр твердый - 80 г
- паприка копченая - 1 ч. л.
- сливочное масло - 4 ст. л.
- оливковое масло - 2 ст. л.
- сливки 15% - 100 мл
- базилик сушеный - 1 ч. л.
- чеснок сушеный - 1 ч. л.
- яйца куриные - 2 шт.
- соль - 2 щепотки

Способ приготовления

1. К сливкам добавьте базилик и чеснок, оставьте на 10–15 минут.
2. Сыр натрите на мелкой терке и смешайте его с паприкой.
3. К сливкам с пряными травами добавьте соль, яйцо и хорошо перемешайте все венчиком. Куски хлеба обмакните в этой смеси и обжарьте на сливочном и растительном масле только с одной стороны. На обжаренную часть двух кусочков выложите по половине тертого сыра и накройте осавшимися двумя кусочками хлеба золотистой стороной. Верните гренки на сковороду и продолжайте обжаривать. Сыр за это время должен расплавиться.
4. Подавайте блюдо с листьями салата или любимыми свежими овощами, посыпав рубленой зеленью. Прекрасного, неспешного завтрака!