



Grillade De Poireaux

Pirasa Kavurması



1 kg de poireaux
1 tasse d'huile d'olive
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la surface:
2 œufs
1 tasse de café de farine
1 tasse de lait
1 poignée de parmesan fraîchement râpé

- # Hachez les poireaux finement, mettez de l'huile d'olive dans une poêle, quand elle chauffe, rajoutez les poireaux puis laissez cuire.
- # Rajoutez du sel et du poivron noir. Retirez du feu.
- # Prenez les poireaux cuits, dans un plat de cuisson moyen. Laissez refroidir un petit instant.
- # Mettez dans un autre bol, des oeufs, du lait et de la farine puis mélangez.
- # Versez le mélange sur les poireaux. Saupoudrez du fromage râpé.
- # Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.
- # Coupez en forme carré après 10 minutes de la sortie du four.

N-B; Cette recette est d'origine bosniaque.