



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Запеченный с сыром портулак

Fırında Peynirli Semizotu



2 пучка портулака
1 луковица
5 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
1 чашка брынзы
Выложить сверху:
1 яйцо
0,5 ч.л. красного острого перца
1 чашка тертого на терке сыра

- # Портулак промыть, мелко порезать. Лук тоже мелко порезать.
- # В кастрюле нагреть масло, добавить лук, пассировать до прозрачности.
- # Добавить портулак и соль, готовить не долго, пока портулак смягчится.
- # В среднюю по размеру форму выложить половину портулака, сверху посыпать брынзой.
- # Затем выложить оставшуюся половину портулака, ложкой разравнять.
- # Яйцо взбить с красным острым перцем, полить портулак сверху.
- # В конце посыпать сверху тертым на терке сыром, поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, готовить пока поджарится сыр.
- # Подавать горячим.

Портулак в процессе приготовления выделяет сок, поэтому воду не добавляем.