



Kruasānu sacepums

Kraukšķīgs, viegli pagatavojams kurasānu sacepums



4 45-60 MIN

Sastāvdaļas

6 sviesta kruasāni
250 g svaigas mocarellas
2 tomāti
200 g vārītas desas vai šķiņķa
50 g svaigu spinātu
Sauja svaiga bazilika
Sauja svaigu pētersīļu vai kinzas
Sauja svaigu lociņu
4 jēlas olas
100 ml saldā krējuma
1 tējkarote vidusjūras garšvielu maisījuma
½ tējkarote sāls
½ tējkarote maltu melno piparu
½ tējkarote paprikas pulvera
1 tējkarote sinepju

Pagatavošana

1. Uzkarsē krāsni līdz 180 grādiem un sagatavo cepampannu ar cepampapīru
2. Sagriež tomātu, desu, sieru. Sīki sakapā spinātus ar baziliku, kinzu un lociņiem
3. Bļodiņā sajauc olas ar saldo krējumu, vidusjūras garšvielu maisījumu, sāli, pipariem, paprikas pulveri un sinepēm
4. Kruasānus pārgriež uz pusēm
5. Katru kruasāna apakšīņu izmērcē olu masā un liek pannā
6. Pa virsu kārtu desu, tomātus, sakapātos zaļumus un sieru
7. Pārlej ar pusi no palikušās olu masas
8. Kruasānu virsiņas izmērcē pāri palikušajā masā un kārtu pa virsu. Ar otiņas palīdzību kruasānus pārklāj ar palikušo olu masu
9. Pannu apedz ar foliju un liek cepties uz 40 minūtēm
10. Pasniedz ar atdzesētu glāzi Kendermanns bezalkoholiskā dzirkstošā vīna