



## 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