Гратен з брюссельської капусти

Гратен – це оригінальний спосіб приготування такого корисного овочу як брюссельська капуста. Вершки надають капусті ніжності та солодкості, сир пармезан утворює пікантну скоринку, вершкове масло наче пов’язує ці дві композиції та разом утворюється неперевершений смак.

- 700 г брюссельської капусти
- 150 мл вершків
- 70 г тертого сиру пармезан
- 40 г вершкового масла
- сіль, перець

Для гратену необхідно зачистити капустини від перших пошкоджених листочків, промити та 5 хв відварити у легко підсоленій воді. Капусту відцідити та викласти одним шаром у вогнетривку посудину для запікання. Капусту полити вершками, посолити й поперчити, зверху посипати пармезаном та викласти маленькими шматками вершкове масло.

Помістити посудину з гратеном у розігріту духовку, 250 С, та запікати 20 – 25 хв до легкої золотистої скоринки.

Гратен вийняти з духовки та подавати до столу приблизно через 5 хвилин у посудині в якій запікався.