


Швейцарска коприва и огретен от сирене грюер


2 порции

СЪСТАВКИ

500 г **швейцарска коприва**
750 г лук
3 скилидки чесън
250 г **багети** (стари)
3 с. л. зехтин
400 мл **зеленчуков бульон**
200 г **сирене грюер**
пипер
сол

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 200°C. Измийте копривата и я изтръскайте добре, отстранете стъблата и нарежете на едро. Нарежете листата на широки ленти. Нарежете на ситно лука и смелете чесъна. Нарежете хляба на големи кубчета. Настържете сиренето грюер и го оставете настрана.

Загрейте една супена лъжица масло в тиган за пържене, добавете кубчетата багета и пържете на средно висока температура от всички страни, докато не станат златисти. Овкусете със сол и пипер. Извадете хляба от тигана и го оставете върху чиния, покрита с кухненска хартия, за да се отцеди излишната мазнина.

Добавете останалото олио в тигана и сотирайте лука и чесъна на средна температура припл. 4 мин. Добавете стъблата коприва и сотирайте още 2 мин. След това добавете нарязаните листа коприва, сотирайте почти до омекване, припл. 4 мин. Овкусете добре със сол и пипер, добавете малко зеленчуков бульон и бъркайте, докато не се изпари. Свалете тигана от котлона.

Изсипете повечето от кубчетата багета в съд за печене, като оставите малко за горния слой. Добавете сотираната коприва, останалия зеленчуков бульон, запазените кубчета багета и завършете с настърганото сирене грюер. Поставете във фурната, предварително нагрята на 200°C и печете 15 – 20 минути или докато сиренето отгоре не се стопи и не стане златисто.

Сервирайте горещо и добър апетит!