



## Стриди гратен



4 порции

### СЪСТАВКИ

12 прясно уловени **стриди**  
200 г чери домати  
100 мл **сметана**  
Морска сол и смлян пипер  
1 с.л филирани **бадеми**  
Пресен кервиз, нарязан  
Морска сол, пипер  
100 г **грюер**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете домати на ситно, смесете ги със сметаната, прясно нарязания кервиз и леко подправете със сол и черен пипер. Загрейте фурната до 60 градуса на функцията фурна с пара.

Пригответе неотворените стриди върху съда за пара за четири минути на точно 60 градуса.

Леко освежете стридите под студена вода и веднага ги отворете с ножа за стриди. Съвет: Дръжте изпъкналата страна обърната надолу и прокарайте ножа за стриди по пантата.

Забършете бързо фурната и я превключете на функцията грил. Отцедете водата от стридите и поставете отворените стриди без горната половина върху хартия за печене. Залейте ги със сместа от домати и сметана и сирене грюер и ги запечете в горния рафт на фурната за шест минути на 220°C на функция грил. Съвет: Ако нямате уред за готвене на пара, стридите също могат да бъдат задушени за кратко в сито, поставено в тенджерата с вода и покрита с капак за три до четири минути и след това да бъдат сготвени гратен във фурната.