

# ■ ■ Körtés-rockfortos kenyérsült

Ízletes francia klasszikus fogás a sütőből

4 adag Előkészítési idő: 30 perc Főzési idő: 40 perc

- 12 szelet fehér kenyér (kb. 300 g, kissé száraz)
- 125 ml száraz fehér bor
- 750 g körte
- 100 g reszelt Gouda sajt
- 160 g Rockfort sajt
- 100 g sonka
- 2 tojás
- 125 ml tejföl
- 125 ml tej
- só és bors ízlés szerint
- 80 g vaj

- 1 Egy (5 cm magas) sütőedényt kenjünk ki 30 gramm puha vajjal. A kenyérszeletek felét egy rétegben helyezzük el az edény alján.
- 2 Öntsük a kenyérré a bor felét.
- 3 Szeleteljük fel a meghámozott, magházától megtisztított körtét.
- 4 Szórjuk meg a körtét a Gouda sajt felével.
- 5 Vágjuk kockára a Rockfort sajtot, és a felét szórjuk a tálban lévő első rétegre.
- 6 Felszeleteljük a sonkát, és adjuk az ételhez.
- 7 Készítünk egy újabb kenyérréteget, és öntsük rá a maradék bort.
- 8 Tegyük a tetejére a megmaradt körteszeleteket és Rockfort sajtot.
- 9 Öntsük tálba a tejet, a tejfölt, a tojásokat, a sót és a borsot. Habverővel alaposan keverjük össze, és öntsük a kenyérszeletekre.
- 10 A stratát 200°C-ra előmelegített sütőben (gázsütő 6. fokozat) süssük 20 percig.
- 11 Vegyük ki a sütőből, szórjuk rá a megmaradt 5 gramm vaját, és további 20-30 perc alatt süssük aranybarnára.
- 12 Kínáljunk hozzá salátát (kukoricasalátát fokhagymás vinaigrette-tel) és hideg Sancerre-t.



Keverőtál fedővel

