



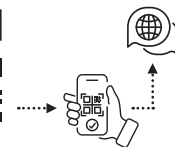
BUGATTI®

KNJIGA RECEPTOV

Ramekin set, 2 pcs

SI

CRÈME BRÛLÉE



20 min



45 min



150 °C



Sestavine

500 ml	težke smetane
1 strok	vanilje, prerezan po dolžini
100 g	granuliranega sladkorja
6 velikih	rumenjakov
2 žlici	granuliranega sladkorja, za preliv

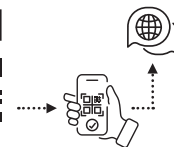
Navodila

1. Pečico segrejemo na 150°C. V posodi segrevamo smetano skupaj z vanilijevim strokom, dokler ne zavre, nato odstavimo s toplote in pustimo stati 15 minut.
2. V drugi skledi stepemo sladkor z rumenjaki, dokler ne dobimo svetle in kremaste zmesi. Počasi vmešamo segreto smetano z vanilijo. Zmes nato precedimo v posamezne modelčke (ramekins).
3. Ramekins postavimo v večji pekač in dodamo vrelo vodo, dokler ne doseže približno polovice stranic modelčkov. Pečemo v predhodno ogreti pečici 40 do 45 minut, dokler se krema ne strdi.
4. Po peki hladimo vsaj 2 uri, da se popolnoma ohladijo. Ko so ohlajeni, potresemo vsakega s tanko plastjo sladkorja in karameliziramo s pihalnikom, dokler ne postanejo zlato rjave barve.

NASVETI:

Vrh karamelizirane skorjice lahko okrasite s svežim sadjem ali zelišči, da popestrite videz in okus sladice

MINI JAJČEVCI S PARMEZANOM



15 min



45 min



180 °C



Sestavine

- 1 srednji jajčevci, narezani
- 2 žlici olivnega olja
- Sol in poper po okusu
- 200 g paradižnikove omake
- 100 g naribane mocarele
- 50 g naribanega parmezana
- Sveža bazilika, za okras

Navodila

1. Pečico segrejemo na 200°C. Narezane rezine jajčevca položimo na pekač in jih potresemo z olivnim oljem, solimo in popramo ter pražimo v ogreti pečici približno 20 minut.
2. Temperaturo pečice znižamo na 180°C. V vsako ramekin naneseemo nekaj paradižnikove omake, nato dodamo rezine jajčevca, naribano mocarelo in parmezan. Postopek ponavljamo, dokler ne porabimo vseh sestavin. Zgornjo plast zaključimo s sirom.
3. V ogreti pečici pečemo 20 do 25 minut, dokler ne postanejo zlati in mehurčasti.
4. Ko so pečeni, jih previdno vzamemo iz pečice. Pred serviranjem jih lahko okrasimo s svežimi listi bazilike.

NASVETI:

Uporabite svežo mocarelo za najboljši okus in teksturo

tvoj recept



BUGATTI®