



# CROQUE MADAME

## SKŁADNIKI



### SKŁADNIKI NA TOSTY:

- 4 kromki chleba na zakwasie
- 1 mała cukinia
- 200 gramów sera Gruyere startego na wiórki
- 1-2 łyżki musztardy dijon
- 4 łyżki masła
- 2 jaja Kotliny Natury

### NA SOS BESZAMELOWY:

- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- 1 szklanka mleka
- szczypta zmielonej gałki muszkatołowej
- szczypta soli
- trochę pieprzu

### NA FRYTKI:

- 4 duże ziemniaki
- oliwa
- szczypta soli, pieprzu i ostrej papryki

## PRZYGOTOWANIE



1. Przygotuj sos beszamelowy. Wyciągnij mleko z lodówki, by nabrało temperatury pokojowej. Roztop w rondelku masło i dosyp do niego mąkę. Mieszaj trzepaczką, by zapobiec przypaleniu. Następnie powoli dolewaj mleko, mieszając trzepaczką. Dopraw gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Gdy masa zgęstnieje – zdejmij ją z ognia.
2. Ziemniaki pokrój na podłużne kawałki, przesyp je do miski i obtocz w oliwie i przyprawach. Przetóż na wyłożoną pergaminem blaszkę do pieczenia i wstaw do piekarnika podgrzanego do temperatury 200 stopni na 15-20 minut, do zarumienienia się.
3. Następnie pokrój cukinię wzdłuż na wąskie paski o grubości ok. 2-3 mm. Posmaruj z każdej strony masłem i podsmaż na patelni do grillowania lub dołóż je do piekących się frytek na 6-8. Po tym czasie wyciągnij je z piekarnika i odstaw na bok.
4. Na patelni o nieprzywierającym dnie podgrzej dwie łyżki masła i podpiecz na niej kromki chleba, tak by zarumienić je z obu stron. Następnie połóż je na blacie i posmaruj wewnętrzne strony musztardą dijon. Dwie kromki posyp startym serem, na wierzch połóż plastry cukinii i znów posyp serem. Połóż pozostałe dwie kromki na wierzch, zamykając kanapkę. Górną część croque madame posmaruj sosem beszamelowym i posyp resztą startego sera.
5. Kanapki przetóż na wyłożoną pergaminem blaszkę do pieczenia i dostaw do piekarnika na 4-5 minut, tak by ser się stopił i przyrumienił. W tym czasie na patelni roztop resztę masła i usmaż na nim jajka sadzone.
6. Wyciągnij croque madame z piekarnika i na wierzch natóż po sadzonym jajku. Podawaj posypane pieprzem i z frytkami na boku.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCÍÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)