



Stridii la cuptor cu trei feluri de brânză

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

14	stridii medii - 16-20 dacă sunt mici	150 g	cremă de brânză
150 g	brânză cheddar (se poate înlocui cu brânză Edam, Gouda sau similară)	50 g	bacon
1	cățel de usturoi, tocat mărunt piper negru, proaspăt rășnit	90 g	parmezan ras

Instructions

Pasul 1. Baconul se taie în bastonașe subțiri și se rumenește în tigaie, fără să se ardă, până devine crocant.

Pasul 2. Se spală și se curăță stridiile, se desfac și se lasă carnea în valva inferioară.

Pasul 3. Se încinge cuptorul la 220 de grade.

Pasul 4. Se pune într-o tavă de cuptor nu prea adâncă o folie alimentară de aluminiu care se încrețește, în așa fel încât să poată susține stridiile. Se așază stridiile în tavă cu valvă cu tot.

Pasul 5. Într-un bol se amestecă până la omogenizare brânza cheddar, crema de brânză, baconul, usturoiul tocat mărunt și piperul.

Pasul 6. Se pune câte o lingură din acest amestec peste fiecare stridie și se presară deasupra parmezan ras.

Pasul 7. Se bagă tava la cuptor și se lasă 8-10 minute sau până când parmezanul se rumenește.

Se servesc calde.

Ești pasionat de bunătăți? Solicită [cardul Selgros](#), care acum se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți obține ușor și rapid, completând formularul din aplicație sau la birourile de informații clienți din magazine.

Autor: Teo Dinescu

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

Vezi mai multe retete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Stridii la cuptor cu trei feluri de brânză

Stand 15.12.2023