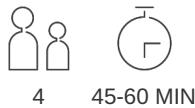




## Kruasānu sacepums

*Kraukšķīgs, viegli pagatavojams kurasānu sacepums*



### Sastāvdaļas

6 sviesta kruasāni  
250 g svaigas mocarella  
2 tomāti  
200 g vārītas desas vai šķīnķa  
50 g svaigu spinātu  
Sauja svaiga bazilika  
Sauja svaigu pētersīlu vai kinzas  
Sauja svaigu locīnu  
4 jēlas olas  
100 ml saldā krējuma  
1 tējkaroča vidusjūras garšvielu maisījuma  
 $\frac{1}{2}$  tējkaroča sāls  
 $\frac{1}{2}$  tējkaroča maltu melno piparu  
 $\frac{1}{2}$  tējkaroča paprikas pulvera  
1 tējkaroča sinepju

### Pagatavošana

- Uzkarsē krāsni līdz 180 grādiem un sagatavo cepampannu ar cepampapīru
- Sagriež tomātu, desu, sieru. Sīki sakapā spinātus ar baziliku, kinzu un locīniem
- Bļodiņā sajauc olas ar saldo krējumu, vidusjūras garšvielu maisījumu, sāli, pipariem, paprikas pulveri un sinepēm
- Kruasānus pārgriež uz pusēm
- Katra kruasāna apakšiņu izmērcē olu masā un liek pannā
- Pa virsu kārto desu, tomātus, sakapātos zaļumus un sieru
- Pārlej ar pusi no palikušās olu masas
- Kruasānu virsiņas izmērcē pāri palikušajā masā un kārto pa virsu. Ar otiņas palidzību kruasānus pārklaļ ar palikušo olu masu
- Pannu apedz ar foliju un liek cepties uz 40 minūtēm
- Pasniedz ar atdzesētu glāzi Kendermans bezalkoholiskā dzirkstošā vīna