

Croque madame

Croque Madame – Francuski Klasyk na Twoim Stole

Croque Madame to wykwintna francuska kanapka na ciepło, która zachwyca połączeniem chrupiącego chleba, rozpuszczonego sera, szynki i jajka sadzonego. Nasza wersja tego klasyka to idealne danie, gdy masz ochotę na coś wyjątkowego, a zarazem prostego w przygotowaniu.

Dla kogo?

Croque Madame to propozycja dla miłośników francuskich smaków i osób ceniących proste, ale wyraziste połączenia smakowe. Doskonale sprawdzi się zarówno dla singli szukających szybkiego, ale eleganckiego posiłku, jak i dla rodzin pragnących urozmaicić swoje śniadaniowe menu. Dzięki połączeniu białka z jajek i szynki z węglowodanami z pieczywa, danie to zapewnia energię na długie godziny.

Na jaką okazję?

Ta francuska kanapka idealnie sprawdzi się jako wykwintne śniadanie w weekend, brunch z przyjaciółmi czy lekka kolacja. Możesz ją również zaserwować jako elegancką przekąskę podczas kameralnego przyjęcia. Croque Madame zawsze robi wrażenie, mimo prostoty przygotowania.

Czy wiesz, że?

Croque Madame to wariacja popularnego Croque Monsieur. Różnica polega na dodaniu jajka sadzonego na wierzchu kanapki – przypomina ono damski kapelusz, stąd nazwa „madame”. Ta kanapka jest tak popularna we Francji, że można ją znaleźć w

menu niemal każdej paryskiej kawiarni.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami sera – gruyère, ementaler czy cheddar nadadzą kanapce inny charakter. Spróbuj też dodać odrobinę musztardy dijon między warstwami lub posypać gotowe danie świeżo zmielonym pieprzem i posiekaną natką pietruszki dla świeżości.