#  PRZ BG Ragoût végétariens au fromage

# Вегетариански гювеч с кашкавал

**pommes de terre** - 1,4 kg

ail - 2 gousses

huile - 6 cuillères à soupe

**Fromage** - 250 g

**oignons** - 1 bouquet frais

**Crème** - 75 ml (peut-être de yaourt de brebis)

**Oeufs** - 2 pcs.

chapelure - 2 cuillères à soupe

poivre noir sel

Faire cuire 15 min à feu moyen les pommes de terre pelées et coupées en dés avec l'ail .

Bien les égoutter, remettre dans la casserole et sécher en agitant 2-3 min.

Réduire en purée avec beurre, sel et poivre.

Ajouter 2/3 du fromage râpé, les oignons, la crème et les œufs.

Battre jusqu'à ce que ce soit mousseux.

Verser la moitié du mélange dans un plat à four.

Saupoudrer le dessus de 100 g de fromage râpé.

Verser le reste du mélange, le reste de fromage

 Gratiner 10 min dans un four préchauffé à 180 .

**Gratin de champignons fromage/tomate**

-1/2 Kg de champignons

-1 oignon

-1 tomate

-200 grammes de fromage râpé

-1 1/2 cuillère à soupe de sauce tomate

-3 À soupe d'huile

-Sel. Poivre

A l'huile chaude, faire frire un oignon émincé.

Ensuite, ajouter les champignons tranchés et les faire frire jusqu'à évaporation de l'eau.

Laver , peler, et couper les tomates en morceaux.

 Ajoutez-les dans la casserole et remuez.

Salez, poivrez. Mélanger le tout.

Transférez dans un plat à four , saupoudrer le dessus avec 200 g de fromage râpé et faire cuire dans un four préchauffé à 200 ° jusqu'à ce qu'il gratine.

Servir.

***Запечени картофи със сирене, броколи, гъби и кашкавал***

**Gratin de pommes de terre, brocoli, champignons aux deux fromages bulgares.**

*1kg de pommes de terre*

*400 g de brocoli*

*300g de champignons*

*300 g de kashkaval*

*200g de sirene*

*1/2 c poivre noir*

*4 cuillères à soupe huile*

*sel*

*Faire bouillir dans l'eau les pommes de terre lavées, pelées et coupées en cubes .*

*Blanchir quatre minutes les fleurettes de brocoli (400 g). Une fois ramolli, plonger le brocoli dans l'eau glacée, pour préserver sa couleur verte.*

*Dans une autre casserole cuire pendant 10 min les champignons coupées en deux.*

*Dans un plat à four, mettez pommes de terre champignons brocoli puis le fromage émietté et le beurre (4 cuillères à soupe).*

 *Saupoudrer avec le fromage râpé et cuire 15 minutes dans un four chaud. Servir chaud.*