

Пармесантай хучмал

Орц

- 4хүний порц
- - 2 хаш (600 гр)
 - Давс болон Чинжүү
 - Сахар
 - 1 Сонгино
 - 2 хумс сармис
 - 1 боодол Базилик
 - 100 мл оливын тос
 - 1 Лааз (850 мл) Улаан лооль
 - 250 гр Моцарелла
 - 100 гр Пармесан
 - 4 зүсэм утсан хиам
 - 2-3 х/халбага цөцгийн тос

Заавар

- 1 1. 2 шарах зуухны листэндээ цаасаа дэвсэнэ.Хашаа цэвэрлэж угаагаад ½ см өргөн хэрчээд өрж тавиад давс цацна.цаасаа бүтээнэ.Нэг листээ нөгөө листээрээ таглана.Хүнд юм тавьж 1 цаг болгоно.
- 2 2.Сонгино сармисаа арилгаж хэрчинэ. Базиликаа мөн угааж хэрчинэ. 2 х/халбага оливын тосоо хайруулын тавганд хийж халаана.Сонгино сармисаа хийгээд шарна.Лаазны улаан лоолио нэмж хийгээд базиликаа бага багаар нэмнэ. Бүхэл улаан лоолио халбагаар дарж няцална.Үлдсэн базиликаа нэмнэ. Давч перецээр амтлаад 15 минут буцалгана.
- 3 3. Моцарелла бяслагаа нарийн зүснэ. Пармесан бяслагаа үрнэ. Нунтаг бас дэлгүүрүүдээр байдаг. Дэвтээсэн хашаа сальфеткаар хуурай болтол нь зөөлөн дарна. Тосоо хайруулын таваг дээр хийж 2 талыг нь бор шаргал өнгөтэй болтол нь шарна.Бэлэн болсон хойно нь тосыг нь цаасаар шингээж авна.
- 4. Хаш гаргахаас 10 минутын өмнө утсан хиамаа үлдсэн моцарелла бяслагтайгаа нийлүүлж буузний мах шиг татаад дээгүүр нь цацаж ахин 10 минут болгоод олгоно.

