



למה שרק הצרפתים יהנו מהחיים?

טוסט פריזאי – חוצים לחמניה עגולה ומרוקנים את תוכנה. פורסים גבינת "עינגדי" ל־3 עד 4 פרוסות עגולות. לתוך כל חצי לחמניה דוחקים פרוסת גבינה. מכניסים לתא הגריל לדקות ספורות.

המגש הרומנטי. יש שמעדיפים אותה בשלה ורכה, ויש שמעדיפים אותה כשהיא עדיין קשה למדי. אבל אין איך טעם שיעמוד בפיתוי של מגש כזה עם לחם טוב! כדאי לנסות בהזדמנויות מיחדות...

גבינת "עינגדי" היא התשובה הישראלית לגבינת ה"קמברט" הידועה מצרפת. טעמה הפיקנטי משתלב מצויין עם קרייקרים, פירות עונתיים, פירות יבשים או ירקות. הגישי אותה עם יין שולחני יבש.



עינגדי

מגבינות היוקרה של:

תנובה

"עינגדי". זוהי גבינה צרפתית טיפוסית מחלב בקר במתכונת ה"קמברט" הפופולארית. טעמה האופיני בא מהשכבה החיצונית הפיקנטית.