

Smažený sýr „bez smažení“

POTŘEBNÉ INGREDIENCE:

150 g tvrdého sýra, 200 g šunky, 6 celých vajec, 6 čajových šálků, tuk a strouhanka na vymaštění hrnečků

POSTUP PŘÍPRAVY:

Toto je tip na výbornou a rychlou večeři, přičemž odpadá obalování sýra v trojobale. Není to tak tučné a sýr nevytéká na pánev. Postup je velmi jednoduchý.....



Potřebné suroviny. Ještě tu chybí tuk a strouhanka na vymazání a vysypání hrnečků.



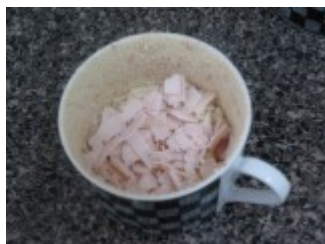
Sýr nastrouháme a šunku najemno nasekáme na malé kousky.



Hrnky řádně vymastíme, vysypeme strouhankou a jdeme plnit.



Začínáme vrstvou strouhaného sýra.



Na sýr následuje nasekaná šunka.



Na šunku rozklepneme 1 vajíčko.



Na vajíčko opět navrstvíme šunku.



A nakonec opět vrstvu nastrouhaného sýra.



Naplňené hrnky vložíme do vyššího plechu, nebo pekáčku, který zalijeme vroucí vodou, tak do ½ výšky hrnečků.



Pak vložíme do rozpálené trouby a pečeme při vysoké teplotě - cca 230 st. C po dobu cca 20 minut do zlatohnědé barvy.



Již „upečený“ sýr.



Podáváme s vařenými či opečenými bramborami a tatarskou omáčkou.

Je to výborné a přejeme dobrou chuť.