Chřest na maďarský způsob

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

1 kg chřestu
0,2 l kyselé smetany
3 lžíce másla
100 g strouhanky
1 kostka cukru
1 lžička mleté sladké papriky
sůl

Postup

Očištěný chřest uvaříme do poloměkka ve slané vodě, do které přidáme kostku cukru. Dáme okapat na síto. Zapékací mísu vymažeme lžící másla. Na druhé lžíci másla osmažíme strouhanku. Na dno mělké zapékací mísy dáme polovinu smetany, posypeme lžící osmažené strouhanky a naskládáme chřest. Polejeme zbytkem smetany, posypeme hustě strouhankou, mletou paprikou a poklademe kousky másla. Gratinujeme v horké předehřáté troubě, až smetana zhoustne a strouhanka zezlátne.