

Čekankové puky zapékané pro dva k večeři

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

3 oloupané brambory nakrájené na silnější plátky, uvařené v trochu osolené vodě

4 očištěné puky čekanky rozpůlených s spodní částí košťálu vykrojeným

2 stroužky česneku na jemné plátky nakrájené

špetka muškátového oříšku

sůl

bílý pepř

2 vejce

0,12 l sladké smetany

1 lžíce hladké mouky

1 lžíce másla

120 g tvrdého sýra na strouhání

půlměsíčky z citronu na pokapání



Postup

Zapékací misku, nejlépe podlouhlou, vymazat změkklým máslem. Na dno rozdělit česnek a na něj plátky uvařených brambor. Nahoru brambor poskládat půlky čekankových puků. V misce smíchat smetanu s vejci, moukou, přidat tam oříšek, sůl a pepř. Zalít tím obsah zapékací misky. Nahoru rozložit nastrouhaný sýr a vše vložit do předem vyhřáté trouby na 180°C° a péct po 25-30min. až je povrch pěkně zlatohnědý (každá trouba peče jinak!). Čekanka musí být změkklá, ale ještě trochu křupavá. Podávat přímo ze zapékací misky ozdobené citronem.