

Hrníčkový smažák

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

250 g tvrdý sýr

250 g šunkový salám

máslo na vymazání

4 ks vejce

sůl

strouhanka na vysypání

Postup

Sýr i salám nastrouháme na hrubém struhadle. Vajíčka důkladně rozšleháme a osolíme. Hrníčky vymažeme máslem a dobře vysypeme strouhankou.

Na dno šáleků dáme vrstvu sýra, na ni salám, ten přelijeme 2,5 lžícemi rozšlehaného vejce, opět vrstvíme salám a nakonec sýr. Hrníčky naskládáme do vysokého pekáče, zalijeme vroucí vodou a dáme do maximálně rozpálené trouby a 25 minut zapékáme.

Podáváme s tatarkou a vařenými bramborami s máslem.