

Smažený sýr bez smažení - verze ii.

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 Ingredience: 4 velké čajové šálky nebo zapékací misky, 4 hermelíny (nebo syrečky), 150 g strouhané cihly, 150 g strouhaného měkkého salámu

Postup

Postup přípravy: Čajové šálky důkladně vymastíme (Herou či jakýmkoli podobným tukem) a velmi důkladně vysypeme strouhankou. Strouhaný sýr se salámem smícháme s vejci. Do každého šálku dáme na dno trochu směsi, na to položíme hermelín a opět zasypeme směsí. Šálky vyrovnáme do pekáčku s vysokým okrajem a do pekáče nalijeme vařící vodu. Pekáč přendáme do horké trouby a při maximální teplotě děláme 20 minut.

Horké vyklepneme a podáváme s brambory a kečupem nebo tatarkou. (Tohle je pochoutka pro ty, kdo milují sýr, ale nemohou moc smažená jídla :-). Jinak tohle jídlo má dvě výhody: sýr nemůže vytéct a navíc jídlo není prosáklé tukem...