

Tvarohový nákyp se škvarkama

Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 g měkkého tvarohu

400 g vařených brambor

150 ml smetany

100 g mletých škvarků

3 vejce

100 g cukru - krystal

vanilkový cukr

2 kávové lžičky skořice

2 jablka

rozinky

citrónová kůra

máslo a strouhanka na vymazání a vysypání pekáče

sůl

Postup

Do tvarohu přidáme dvě vejce, cukr, citrónovou kůru, rozinky namočené v rumu, mleté škvarky a sůl. Směs promícháme. Do máslem vymazaného a strouhankou vysypaného pekáče dáme vrstvu nastrouhaných brambor, na to tvarohovou směs a pak zase vrstvu brambor. Tak pokračujeme do spotřebování surovin. Poslední vrstva bude bramborová. Na ni rozložíme plátky jablek, a to celé zalijeme smetanou smíchanou s vajíčkem, vanilkovým cukrem a skořicí. Dáme péct na 45 minut do předehřáté trouby.