

Hrníčkový smažák

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

sůl

vejce

4 ks

tvrdý sýr

250 g

šunkový salám

250 g

máslo na vymazání

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

Poznámka

Kdo má rád smažák a nesmí smažené pokrmy, tak vyzkoušejte toto: