

Nákyp z krevet

Kategorie: Dary moře

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 g másla

100 g žampionů

100 g tvrdého sýra

30 g mouky

0,12 l mléka

2 vejce

1 lžička citronové šťávy

125 g očištěných krevet

sůl

bílý pepř

cayenský pepř

Postup

Máslem vymažeme velkou nákypovou formu. Očistíme houby, nakrájíme je na lupínky a s 10 g másla je podusíme a necháme okapat. Zbylé máslo rozpustíme, přidáme mouku a dobře rozmícháme. Za stálého míchání přilijeme mléko a necháme přejít varem. Z bílků a citronové šťávy ušleháme tuhý sníh. Krevety, nastrouhaný sýr, houby a žloutky vmícháme do omáčky z mouky a ochutíme solí, bílým a cayenským pepřem. Do této hmoty opatrně vmícháme tuhý sníh a vše dáme do zapékací formy. Pečeme dokud nákyp nevyběhne.