

Kapustový nákyp

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 hlávková kapusta
150 g uzeniny
4 lžíce másla
3 vejce
3 lžíce strouhanky
70 g sýra eidam
sůl

Postup

Očištěnou kapustu vložíme do vody, uvaříme, scedíme a umeleme. Máslo utřeme se žloutky, přidáme mletou kapustu, osolíme, přidáme na kostičky nakrájenou zeleninu a zahustíme strouhankou. Nakonec vmícháme sníh z bílků. Rozetřeme do máslem vymazaného pekáčku a v troubě zapečeme dorůžova. Před koncem zapékání posypeme strouhaným sýrem.