

Veľkonočná baba s Karičkou

Potrebuje

- - Karička syrové črievko 100 g
- - 8 rožkov
- - 400 ml mlieka
- - 10 vajec
- - 400 g údenej šunky
- - soľ
- - 3 hrste petržlenovej vňate
- - 1 ČL vegety
- - biele korenie
- - 5 strúčikov cesnaku
- - 2 cibule

Postup

Rožky nakrájame na drobné štvorčeky a zalejeme ich teplým mliekom. Zmes poriadne premiešame, aby sa mlieko dostalo k všetkým rožkom. Oddelíme vaječné bielka od žĺtkov. Žĺtka pridáme do zmesi s rožkami. Rožky poriadne premiešame so žĺtkami. Do zmesi pridáme aj šunku nakrájanú na drobné kúsky, čerstvú petržlenovú vňať, soľ, vegetu, biele korenie, cesnak, dozlata opraženú cibuľku a syrové črievko Karička. Zmes poriadne vymiešame, aby sa chute všetkých surovín prepojili.

Vyšľaháme sneh z bielkov a pridáme ho do zmesi. Všetko spolu poriadne premiešame varechou.

Zmes rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Veľkonočnú babu pečieme v rúre na 180 °C 35 minút. Keď je baba dozlata upečená, nakrájame ju na menšie porcie a podávame. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielajú:

náročnosť: nízka
čas: 50 minút
porcie: