Zapekaná žihľava so syrom

Potrebujeme

- - 1000 g mladých výhonkov žihľavy
- - 80 g masla
- - 40 g hladkej múky
- - 1 dl mlieka
- - 100 g nasrtrúhaného syra
- - 2 vajcia
- - muškátový oriešok, soľ
- - trocha strúhanky

Postup

Umyté výhonky žihľavy prevaríme vo vode. Vyberiem a necháme odtiecť. Vychladnuté nadrobno posekáme a chvíľu podusíme na časti masla. Pridáme múku, troška postrúhaného muškát. orecha, mlieko a ešte podusíme. Primiešame časť nastrúhaného syra, vyšľaháme vajcia, osolíme a vlejeme do maslom vymastenej a strúhankou vysypanej zapekacej misy. Posypeme zvyškom nastrúhaného syra a ešte trochou strúhanky. Pokvapkáme rozpusteným maslom. Zapekáme vo vyhriatej rúre 10 min. Podávame so zapečeným toastom a čerstvou zeleninou.

Tento recept nám posiela:	ĽUBOMÍR z Revúcej
náročnosť:	nízka
čas:	40 min.
porcie:	4