

Čakankový nákyp

Potrebuje

- - 500g čakanka šalátová
- - 200g šunka
- - 100g Karička tehla syr
- - 150g Karička tavený syr
- - 2-3 vajcia
- - 1 PL maslo
- - 5 PL strúhanka
- - soľ
- - citrónová šťava

Postup

Čakanku vcelku vložíme do vriacej osolenej vody, do ktorej sme pridali aj citrónovú šťavu. Varíme asi 30 minút. Po vychladnutí rozoberieme čakanku na jednotlivé listy. Do každého dáme trochu taveného syra a zabalíme do plátku šunky. Naukladáme do maslom vymastenej zapekacej misky. Zalejeme rozšľahanými vajčkami, posypeme nahrubo nastrúhaným syrom a opraženou strúhankou. Zapekáme asi 15 minút pri 190 st. do zlatista.

Tento recept nám posielala: Dana z Michaloviec

náročnosť: nízka

čas: 60

porcie: 2