

Syrový nákyp

Potrebuje

- - 10 rohlíkov
- - 20 dkg šunky alebo údenej krkovičky
- - 450 g smotany
- - 30 dkg Karička tehly
- - 7 dl mlieka
- - 2 PL masla
- - soľ

Postup

Rohlíky nakrájame na koliečka a zalejeme prevareným-osoleným vlažným mliekom. Zakryjeme ich, aby dobre nasiakli. Karička tehlu postrúhame a šunku nakrájame na prúžky alebo kocky. Smotanu vymiešame s trochou vody a soli, aby to bolo trochu tekuté. Vyššiu janskú misu vymažeme maslom a postupne ukladáme 1 rad rohlíkov, na to šunku, smotanu, nastrúhanú Krička tehlu. Tak, aby bola na vrchu Karička. Podľa chuti sa môžu pridať aj hríby, do smotany zamiešať pretlačený cesnak, a pod. Do trúby dáme piecť na 35 minút.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: IDA

náročnosť:

čas: 1 hodina 4 minút

porcie: 4