

Jemný sýrovo - tvarůžkový nákyp

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1778 kalorií , 1 g cukrů , 66 g tuků , 43 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/jemny-syrovo-tvaruzkovy-nakyp>

Příprava

Do vriaceho mlieka, ktoré sme mierne posolili, pridáme maslo, vsypeme múku a vareškou vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme na chvíľu odstáť. Po chvíli zapracujeme vajcia po jednom, ďalej škrobovú múčku, mletú papriku, strúhaný muškátový orech, strúhaný syr, tvarůžky a zelenú petržlenovú vňať. Dáme do vymastenej nákypovej formy a pečieme asi 30-40 minút.

Tip k receptu

Podávame so zeleninovým šalátom. Kto nemá rád tvarůžky, môže ich nahradiť plesnivým syrom.

Ingredience

- 200 g strouhaného uzeného sýra
- 1 balíček najemno pokrájených tvarůžků
- 500 ml mléka
- 2 lžíce škrobové moučky
- 200 g polohrubé mouky
- 4 vejce
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 2 lžíce zelené petrželové natě
- sůl podle potřeby
- špetka muškátového ořechu
- 50 g másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Klasika, Rodina, Hlavní chod