

Makarónový nákyp s parmezánem



Obtížnost:

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

937 kalorií , 0 g cukrů , 79 g tuků , 38 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/makaronovy-nakyp-s-parmezanem>

Příprava

Makaróny varíme vo veľkom množstve posolenej vody asi 25 minút. Potom ich pokrájame na drobné kúsky, zamiešame do nich pokrájanú šunku, maslo, soľ žĺtky a nakoniec sneh z bielkov. Takto pripravenú zmes dáme do maslom vymastenej a strúhankou vysypanej zapekacej misy .Pečieme v rúre cca 30 minút. Upečený nákyp vyklopíme, posypeme strúhaným parmezánom a teple podávame.



Tip k receptu

Nákyp podávame s jarným zeleninovým šalátom .

Ingredience

- ✓ 400 g makaronů
- ✓ 150 g šunky
- ✓ 80 g másla
- ✓ 40 g strouhaného parmezánu
- ✓ 4 žloutky
- ✓ sníh ze 4 bílků
- ✓ 1 lžíce strouhanky na vysypání
- ✓ 1 lžička soli

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Pro alergiky, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Hlavní chod