

Sýrový nákyp s kyselým zelím



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1356 kalorií , **0 g** cukrů , **98 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrovny-nakyp-s-kyselim-zelim>

Příprava

V hrnci podusíme nadrobno nakrájenou šalotku spolu s pokrájenou slaninou. Přidáme kyselé zelí, posekanou petrželovou natě, bílé víno a 1/8 l smetany. Ochutíme solí a pepřem a muškátovým oříškem a necháme na mírném plameni vařit asi 10-15 minut. Bílý chléb, nejlépe dva tři dny starý, zvlhčíme se 3 žloutky a zbytkem smetany. Nakonec přidáme na kostičky nakrájený sýr. Zvlhčený chléb vmícháme do vychladlého zelí. Z bílků ušleháme sníh a ten vmícháme do připravené hmoty. Hmotu dáme do vymazané a vysypané formy a navrch dáme pár vloček másla a pečeme v předehřáté troubě asi 30 minut při 200°C do hezky hněda.

Ingredience

- 3 šalotky
- 150 g slaniny
- 200 g kyselého zelí
- 1 lžíce petrželové natě
- 3 lžíce bílého vína
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- špetka soli
- špetka pepře
- 100 g staršího chleba
- 3 vejce
- 150 g tvrdého sýra
- 50 g másla
- špetka muškátového ořechu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Rodina, Hlavní chod

