

# Vejce v županu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 2

978 kalorií , 3 g cukrů , 55 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/vejce-v-zupanu>

## Příprava

Mléko, máslo a sůl uvedeme do varu, nasypeme mouku a mícháme než se hmota přestane lepit na rendlík. Necháme vychladnout. Do vychladlé hmoty přidáme syrové vejce a nastrouhaný sýr, dobře promícháme. Vejce uvařená natvrdo obalíme v těstíčku a smažíme ve vyšší vrstvě oleje. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

## Ingredience

- ✓ 4 vejce natvrdo
- ✓ špetka soli
- ✓ 125 ml mléka
- ✓ 30 g másla
- ✓ 100 g tvrdého sýra
- ✓ 100 g hladké mouky
- ✓ 1 slepičí vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Rakouská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce, Klasika, Rodina, Hlavní chod