

Zapečený houskový knedlík

Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 3

698 kalorií , 1 g cukrů , 56 g tuků , 44 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapeceny-houskovy-knedlik>

Příprava

Do máslem vymazaného pekáče dáme na plátky nakrájený houskový knedlík, na něj poklademe nakrájený salám, poté na kostičky nakrájenou papriku a rajčata, posypeme sýrem a zalijeme rozkvedlanými vejci s mlékem. Vše dáme zapéct do trouby při 200°C zhruba na 30 minut

Ingredience

- 1/2 houskového knedlíku
- 10-15 dkg měkkého salámu
- 1 paprika
- 2 rajčata
- 100-150 g strouhaného sýra
- 200 ml mléka
- 2 vejce
- máslo na vymazání pekáče

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Chudý student, Hlavní chod