

Zapečený syr so šunkou /lepší ako vyprážaný/

Je to taká naša náhrada za vyprážaný syr a chutí ešte lepšie. Keďže ho nemusíte obalovať a potom umývať všetky tie nádoby po trojobale a nevyteká na panvici, nie je nasiaknutý olejom, u nás určite nahradil klasický vyprážaný syr.

Potrebujeme: 200 g syra, 200 g šunky, 4 vajcia, 4 čajové šálky, tuk a strúhanka na vymazanie šálok



no

syn nastrúhame, šunku nakrájame



misky si vytrieme maslom a vysypeme strúhankou, potom už len vrstváme syr,



šunku, vklepeme na ňu vajíčko a znova šunku a syrom



vložíme do vyššieho plechu na ktorý nalejeme vodu asi do polovice misiek. Šupneme zapieť na 25min. pri teplote 230C.



takto lákavo bude po upečení vyzerat'



ale my ho vylepšíme. Hranolky som piekla, čiže nič masné a nezdravé. Namiesto tatarok som zmiešala smotanu s korením na špagety...

Prajeme dobrú chuť !

