

Chřest zapečený s parmskou šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zelený čerstvý křes 800 g
- Šťáva z citronu 1 ks
- Krupicový cukr 1 lžička
- Máslo 1 lžička
- Velké plátky sušené šunky 4 plátek
- Ementál, nastrouhaný nahrubo 150 g
- Vejce 1 ks
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Bílé suché víno 50 ml
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Zelená petrželka k podávání 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Předehřejte troubu na 220 °C. Chřest omyjte a odřízněte podle potřeby zaschlé a zdřevnatělé konce. Škrabkou na zeleninu oloupejte spodní třetinu stonků od hlavičky směrem dolů. V hrnci uveďte k varu vodu ochucenou solí, citronovou šťávou a cukrem. Přidejte lžičku másla, vložte chřest a vařte minutu až dvě podle síly chřestu, takzvaně na skus. Měkký, ale křupavý chřest slijte a ihned ponořte do ledové vody – zachová si tak barvu a křehkost.

2) V misce prošlehejte sýr s vejcem, smetanou, vínem a osolte a opepřete. Zapékací misku vymažte máslem. Uvařený chřest rozdělte na 4 svazky a každý obalte uprostřed šunkou. Balíčky naskládejte do zapékací misky a přelijte sýrovosmetanovou směsí. Vložte do trouby a zapékejte zhruba 25 minut, dokud se sýr nerozpeče, povrch nezezlátne a směs trochu nezpevní. Podávejte posypané čerstvou petrželkou a s vařenými novými bramborami.