

Broskvový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- starší housky 3 ks
- mléko 500 ml
- vanilkový puding 1 ks
- cukr 80 g
- vanilkový cukr 1 ks
- vejce 4 ks
- skořice 1 špetka
- máslo 1 lžička
- broskve nebo jiné ovoce 1 plechovka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Housky nakrájíme na kostičky a zalijeme mlékem, necháme 20 min nasáknout. Vejce rozkvedláme s cukrem a vanilkovým pudinkem. Ovoce nakrájíme na menší kousky. Zahřejeme troubu asi na 180 stupňů. Zapékačskou misku vymažeme máslem. Smícháme v mléce namočené housky s vaječnou směsí a ovocem a urovnáme do zapékačské misky. Posypeme vanilkovým cukrem a skořicí. Pečeme dozlatova asi tak hodinu.

