

Babiččin nákyp II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 500 g
- pečené maso 250 g
- široké nudle 250 g
- měkký sýr 100 g
- máslo 30 g
- vejce na tvrdo 3 ks
- spišské klobásy 2 ks
- mléko 2 lžíce

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V míse utřeme měkký tvaroh se dvěma lžicemi mléka, vzniklou krémovou hmotu osolíme a okořeníme pepřem
2. Na obdélníčky nakrájený tavený sýr, vychladlá vařená vejce i klobásu rozkrájíme na kolečka
3. Kolečka klobásy opečeme na troše másla
4. V osolené vodě uvaříme obvyklým způsobem nudle, scedíme je a necháme důkladně okapat
5. Pekáček vymazaný máslem poklademe částí nudlí, na nudle rozložíme trochu pomletého masa, potom poklademe vrstvou tvarohu, na něj položíme několik kousků opečené klobásy, několik plátků natvrdo uvařených vajec a plátky měkkého sýra, nakonec vše zakryjeme vrstvou nudlí
6. Vrstvy opakujeme, skončíme vrstvou nudlí, pokrytou mletým masem a zasypanou strouhaným

sýrem

7. Povrch poklademe několika kousky másla

8. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C dozlatova.