

Drůbeží nákyp

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- drůbeží maso 200 g
- směs zeleniny 200 g
- sýr 50 g
- máslo 50 g
- mléko 120 ml
- vejce 5 ks
- rohlíky 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do změkklého másla postupně zatřeme žloutky, vmícháme na kostičky nakrájené, v mléce namočené, vymačkané 3 rohlíky, na menší kousky nakrájené pečené nebo vařené kuřecí maso, předvařenou zeleninu, opepříme, osolíme, okořeníme špetkou muškátového květu a nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků
2. Pečící misku vymažeme máslem, vyložíme ji tenkými plátky ze 2 rohlíků, naplníme připravenou směsí, dáme do předehřáté trouby a zvolna pečeme při 150-160 °C asi 40-50 minut
3. Před dopečením posypeme pokrm strouhaným sýrem.