

Jitrnice zapečené s chlebem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- jitrnice 3 ks
- chleba 500 g
- cibule 1 ks
- mléko 125 g
- vejce 2 ks
- masový vývar 2 dl
- sůl 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na drobno nakrájenou cibuli opražíme na oleji, přidáme vytlačené jitrnice a promícháme. Necháme vychladnout. Chléb nakrájíme na 1 cm silné krajíce a krátce spaříme horkou vodou nebo horkým vývarem. Dno vymazaného pekáče vyložíme polovinou chleba, rozetřeme jitrnicovou kaši a zakryjeme zbylým chlebem. V mléce rozšleháme vejce a sůl, zalejeme ním pekáč a v troubě zapečeme, dokud vejce neztuhnou.

Podáváme se salátem z kysaného zelí. Pokud jitrnice nejsou velmi mastné a někdo má rád mastnější, může povrch pokapat tukem.