

Vaječný nákyp (pudink) s hráškem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- mléko 1.8 l
- hrášek 100 g
- máslo 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Hladkou mouku upražíme do světležluta a zamícháme do ní máslo
2. Opatrně přidáváme za stálého míchání mléko, aby vznikla světlá omáčka a osolíme
3. Necháme vychladnout, přidáme rozšlehaná vejce a hrášek
4. Vaříme v páře v hrnku s vodou na plotně (nebo v troubě v pekáči, v němž je na dně voda) asi 35-45 minut
5. Místo hrášku můžeme dát i jinou zeleninu (např. zelené fazolky nadrobno nakrájené).