

Zapečené sýrové večky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- veka 1 ks
- lučina 3 ks
- smetana zakysaná 1 ks
- majonéza 3 lžíce
- česnek 3 stroužek
- sůl 1 špetka
- sýr strouhaný 150 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny tři lučiny smícháme se zakysanou smetanou a majonézou. Přidáme prolisovaný česnek a sůl. Pomazánku namažeme na plátky veka. Posypeme je strouhaným sýrem a poklademe na plech vyložený papírem na pečení.

Večky vložíme do předehřáté trouby a pečeme při 180 °C, dokud sýr nezezlátne. Úplně nejlépe chutnají, dokud jsou ještě teplé, křupavé. Jsou vynikající k vychlazenému bílému vínu.