

Chřest po francouzsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- chřest 1 balení
- smetana ke šlehání 1 ks
- žloutek 1 ks
- šunka 6 plátek
- sýr strouhaný 100 g
- máslo 50 g
- sůl 1 lžička
- strouhanka 3 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Chřest oloupeme a krátce povaříme ve slané vodě. Necháme vychladnout a poté ho rovnoměrně rozdělíme na šest dílů. Každý díl (2-3 kusy) pak zabalíme do plátku šunky a položíme vedle sebe do zapékačích mís, kterou jsme vymazali máslem.

Ve smetaně rozšleháme žloutek i sůl a touto směsí zalijeme chřest. Necháme v troubě zapéct (až smetana nebude téct, když se mísa nakloní).

Na závěr posypeme nastrouhaným sýrem a strouhankou a ještě krátce zapečeme. Chřest podáváme s bramborovou kaší nebo samotný jako předkrm. Výborný je také s ledovým salátem.