# Pórkový nákyp

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 4

- Pórek 1 ks
- Anglická slanina 100 g
- Vejce 4 ks
- Mléko 2 dl
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Olej 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zapékací mísu nebo pekáček vymažeme olejem. Na kostičkách anglické slaniny podusíme pórek nakrájený na kolečka. V misce rozšleháme vejce s mlékem a hladkou moukou, osolíme, opepříme (já osobně solím podravkou). Do pekáčku vysypeme podušený pórek a zalijeme rozšlehanými vejci. Pečeme při mírnější teplotě cca 45 min, zkrátka až bude prostředek tuhý a okraje začnou hnědnout. Místo anglické slaniny lze použít i točený či jiný měkký salám, záleží na chuti a stavu ledničky. Také lze na posledních 10 min posypat strouhaným sýrem. Je dobrý i zastudena.