

Jitrnice zapečené s chlebem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Jitrnice 3 ks
- Chleba 500 g
- Cibule 1 ks
- Mléko 125 ml
- Vejce 2 ks
- Vepřový vývar 2 dl
- Sůl 2 špetka
- Slunečnicový olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

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.