

Jablkový nákyp s niťovkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Niťovky 1 balení
- Jablka 1 kg
- Vejce 4 ks
- Tuk 100 g
- Moučkový cukr 150 g
- Skořice 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Niřovky uvaříme ve slané vodě a necháme okapat.

Žloutky vyšleháme s cukrem a máslem, přidáme skořici, scezené niřovky a jablka nakrájená na tenoučké plátky. Promícháme a opatrně vmícháme sníh z bílků.

Masu vylejeme do vymazané a jemnou strouhankou vysypané zapékací mísy a pomalu v troubě pečeme asi 1 hodinu.

Podáváme teplé, posypané práškovým cukrem. Můžeme přidat i kompot, pokud máme rádi.