

Chřest se šunkou a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- petrželka 2 lžíce
- eidam 70 g
- vepřová šunka od kosti 200 g
- gouda 70 g
- třtinový cukr 1 lžíce
- máslo 3 lžíce
- ementál 70 g
- bílý chřest 500 g
- **podle chuti**
- mořská sůl 1 ks
- smetana 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Německo

Počet porcí: 1

Postup:

Odřízneme tvrdé konce chřestu a oloupeme oddenky. Chřest povaříme v páře cca 12 minut (v horké vodě cca 9 minut), scedíme a necháme zchladnout. Ponecháme si asi 1,5 dl vývaru z chřestu.

Vychladlý chřest pokrájíme na kousky asi 4cm dlouhé, proložíme nudličkami šunky. Pak připravíme lehký bešamel z másla, chřestového vývaru, cukru, soli a kapky smetany.

Do zapékací formy vložíme kousky chřestu, promícháme se šunkovými nudličkami, osolíme, opepříme, zalijeme lehkou bešamelovou omáčkou, případně zakápneme citronovou šťávou. Posypeme nasekanou petrželí a promícháme. Dáme lehce zapéct, cca 10 minut, pak vyjmeme, posypeme nastrohaným sýrem a dále zapékáme, dokud se sýr neroztaví.

Chřest se šunkou a sýrem podáváme s vařenými brambory nebo pečivem a samozřejmě s bílým vínem.