

Tvarohový nákyp 2

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 1 lžíce
- máslo 30 g
- hrubá mouka 1 lžíce
- sůl 1 ks
- strouhanka 1 ks
- kukuřičná mouka 1 lžíce
- vejce 3 ks
- smetana 3 lžíce
- měkký tučný tvaroh 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rumunsko

Počet porcí: 4

Postup:

Dvě až tři hodiny před přípravou vložíme tvaroh do ubrousku. Položíme ho mezi 2 prkénka, zatížíme a necháme vytéci syrovátku. Pak tvaroh prolisujeme přes síto.

Do tvarohu přidáme 20 g másla, sůl, smetanu, žloutky a dobře promícháme. Půl hodiny před podáním vmícháme tuhý sníh z bílků, prosátou hrubou a kukuřičnou mouku. Tvarohovou hmotu vložíme do máslem vymazané a strouhankou vysypané nákypové formy, jejíž dno jsme pokapali olejem. Tvarohový nákyp pečeme ve středně vyhřáté troubě 20 - 30 minut do té doby, až je střed nákypu suchý.

Takto připravený tvarohový nákyp podáváme se smetanou.