

Jemný sýrový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- sýr 180 g
- vejce 5 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- máslo 90 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Máslo rozehtjeme.

Do rozehtátého másla zašleháme žloutky a zahříváme je půl minuty, pak přidáme strouhaný sýr, vhodný je čedar nebo ementál, přidáme sůl, pepř zahříváme, až směs zhoustne. Do takto připravené směsi vmícháme sníh z 1 bílku. Směs necháme vychladnout.

Do vychladlé směsi vmícháme sníh z ostatních bílků. Sýrovou hmotou naplníme 4 malé ohnivzdorné mističky. Jemný sýrový nákyp pečeme ve středně vyhřáté troubě přibližně půl hodiny.

Upečený jemný sýrový nákyp ihned podáváme.