

Plněný sýr z misky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- tvrdý sýr (eidam) 150 g
- vejce 2 ks
- šunka 150 g
- **podle potřeby**
- máslo na vymazání 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sýr nastrouháme, šunku nakrájíme na drobno.

Porcelánovou misku vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Na dno misky nasypeme strouhaný sýr, na něj nakrájenou šunku, rozklepneme vajíčko a zasypeme opět strouhaným sýrem.

Do plechu dáme vodu, asi do výše 1 cm, a postavíme do ní připravené misky. Plněný sýr z misky pečeme ve vyhřáté troubě na 200 °C 20 minut.

Plněný sýr z misky podáváme s hranolky a oblohou.