

Vaječná sedlina

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 1 ks
- Nastrouhaný sýr 30 g
- Mléko 0.7 dl
- Polohrubá mouka 1 lžička
- Na špičku nože nastrouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl, dle chuti 1 špetka
- Máslo na vymazání formiček 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce ušleháme, přilijeme ohřáté mléko, osolíme, ochutíme muškátovým oříškem, přidáme mouku a nastrouhaný sýr a promícháme. Těsto nalijeme do zapékací formičky vymazané máslem. Vložíme do nádoby s vodou a v mírně vyhřáté troubě 130°C vaříme ve vodní lázni asi 40 minut. Vychladlou sedlinu nakrájíme na kostičky.