

Sladký nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

- mléko 1.5 l
- nudle 500 g
- cukr 130 g
- švestky 500 g
- vejce 4 ks
- skořice 2 lžička
- strouhaný muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do vroucího litru mléka vsypeme nudle a vaříme asi 12 minut. Potom přimícháme 50 g cukru a trochu nastrouhaného muškátového oříšku. Do vymaštěné nákykové formy navrstvíme rozpůlené a vypeckované švestky a uvařené nudle. Ve zbylém 1/2 litru mléka rozšleháme vejce, přidáme 50 g cukru a lžičku skořice. Mlékem zalijeme nudle se švestkami a dáme do předehřáté trouby, kde pečeme asi 45 minut. Zbytkem cukru a skořice pak posypeme už upečený nákyp.

Poznámka:

opsáno z Vaříme s mlékem a Martinem Dejcarem