

Hrníčkový zapečený sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Strouhaný sýr 200 g
- Pokrájená šunka 250 g
- Vejce 4 ks
- Máslo 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Hrnečky na suflé 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Hrnečky nebo misky dobře vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Do hrnečku vložíme vrstvu sýra, vrstvu šunky nebo šunkového salámu. Na to rozklepneme vejce (můžeme dát i rozšlehané) a opět navrstvíme šunku a sýr. Hrnečky dáme do pekáčku s vodou (cca 2 cm) a vložíme do trouby vyhřáté na 230°C. Pečeme 20 - 25 minut do zezlátnutí.