

Sýrová žemlovka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 5

- Mléko 600 ml
- Vejce 2 ks
- Eidam - strouhaný 4 lžíce
- Ementál - strouhaný 200 g
- Chilli - mleté 0.5 lžička
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Strouhanka 1 hrst
- Veka 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Mléko, vejce, nastrouhaný sýr, chilli, muškátový oříšek, sůl a pepř rozšleháme v míse. Veku nakrájíme na 2-3 cm široké plátky. Do misky, kterou jsme vymazali máslem a vysypali strouhankou,

klademe veku, nastrouhaný druhý tvrdý sýr, veku a celé zalijeme směsí z mléka, vejce, sýru a koření. Necháme 30 minut odležet. Poté vložíme do pekáče s vodou a pečeme v předem vyhřáté troubě asi 30 minut.