

Plněný pečený sýr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 6 ks
- tvrdý sýr 1.5 kg
- šunka 2 kg
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- strouhanka na vysypání 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Sýr nastrouháme a šunku najemno nasekáme na malé kousky. Hrnky řádně vymastíme, vysypeme strouhankou a jdeme plnit.

Začínáme vrstvou strouhaného sýra. Na sýr následuje nasekaná šunka. Na šunku rozklepneme 1 vejce. Na vajíčko opět navrstvíme šunku. A nakonec opět vrstvu nastrouhaného sýra.

Naplněné hrnky vložíme do vyššího plechu nebo pekáčku, který zalijeme vroucí vodou, tak do poloviny výšky hrnečků. Plech s hrnečky vložíme do rozpálené trouby a pečeme při vysoké teplotě asi 230 °C po dobu asi 20 minut do zlatohnědé barvy.

Plněný pečený sýr podáváme s vařenými či opečenými brambory a tatarskou omáčkou.