

Britský pudink z bílého chleba



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1356 kalorií , **8 g** cukrů , **88 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/britsky-pudink-z-bileho-chleba>

Příprava

Plátky chleba namažeme máslem a rozkrojíme na trojúhelníčky. Do malé zapékačkové misky dáme na dno chléb, posypeme čedarem, zase chleba – posypeme nadrobeným žervé a tak vrstvíme do spotřebování surovin. Vejce rozšleháme se solí a pepřem, s mlékem a smetanou. Celé to nalijeme na chlebovou směs. Necháme 10 minut odpočívat. Poté pečeme 40 minut na 190 °C.

Tip k receptu

Můžeme vyzkoušet různé úpravy tohoto jídla - přidat šunku nebo slaninu, petrželku místo pažitky, plíšňový sýr místo čedaru atd.



Ingredience

- 6 plátky toastového chleba
- 3 ks vejce
- 4 lžíce pažitky
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 45 g másla
- 50 g čedaru
- 50 g žervé
- 175 ml plnotučného mléka
- 150 ml smetany ke šlehání (šlehačka)

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Britská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod