

Velikonoční škvařenice



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

932 kalorií , **1 g** cukrů , **30 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/velikonocni-skvarenice>

Příprava

Z mléka a krupice uvaříme hustou kaši, osolíme, opepříme a přidáme rozšlehaná vejce a uzené maso nakrájené na kousky. Vše promícháme a dáme do pekáče vymazaného sádlem a necháme asi tak 30 minut zapéct v troubě.

Ingredience

- 1 l mléka
- 5 vajec
- 300 g uzeného masa
- 8 lžic krupice
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 lžíce sádla

Kategorie

Velikonoce, Česká, Maso, Rodina

