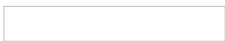


Šunkový nákyp



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

1284 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **71 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/sunkovy-nakyp>

Příprava

K nadrobno nakrájené šunce přidáme celá vejce, žloutek, hořčici, drobně nakrájenou pažitku a utřeme. Směs naplníme do formy vymazané máslem a vysypané strouhankou. Pečeme v troubě. Upečený nákyp pokryjeme slaným sněhem z bílků, posypeme drobně nasekanou šunkou a ještě krátce zapečeme.

Ingredience

- 200 g šunky
- 1 vejce
- 1 žloutek
- pažitka
- hořčice dle chuti
- máslo na vymazání formy
- strouhanka na vysypání formy
- 2 bílky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Hlavní chod