

Tvarohový nákyp s rozinkami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2342 kalorií , **0 g** cukrů , **88 g** tuků , **106 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohovy-nakyp-s-rozinkami>

Příprava

Tvaroh promícháme s krupicovým a vanilínovým cukrem, pudinkovým práškem, práškem do pečiva, vejci a citrónovou šťávou, vmícháme rozinky a hmotu urovnáme do máslem vymazané nákypové formy. Povrch posypeme strouhankou a poklademe kousky másla. Pečeme cca 45 minut, při 180 °C.

Ingredience

- 500 g měkkého tvarohu
- 100 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- 2 sáčky vanilkového pudinkového prášku
- 1/2 lžičky kypřicího prášku do pečiva
- 2 vejce
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1 hrst rozinek
- 2 lžíce strouhanky
- 5 lžic másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné
výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Děti do 5
let, Hlavní chod