Vejce v županu

Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **2**

978 kalorií , **3 g** cukrů , **55 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: https://srecepty.cz/vejce-v-zupanu

Příprava

Mléko, máslo a sůl uvedeme do varu, nasypeme mouku a mícháme než se hmota přestane lepit na rendlík. Necháme vychladnout. Do vychladlé hmoty přidáme syrové vejce a nastrouhaný sýr, dobře promícháme. Vejce uvařená natvrdo obalíme v těstíčku a smažíme ve vyšší vrstvě oleje. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

Ingredience

- 4 vejce natvrdo
- špetka soli
- 125 ml mléka
- 30 g másla
- 100 g tvrdého sýra
- 100 g hladké mouky
- 1 slepičí vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Rakouská, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Hlavní chod