

Zapékaný chřest

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

736 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapekany-chrest>

Příprava

Špargl'u umyjeme, očistíme a odrežeme konce. Dáme variť do mierne osolenej vody, kým nezmäkne. Každú špargl'u zavinieme do plátku šunky a syra, poukladáme na pekáč, okoreníme, osolíme, posypeme vegetou a zalejeme smotanou. Dáme zapieť do rozohriatej rúry na 15 minút na 180 st. celzia. Podávame ozdobené petržlenovou vňaťou.

Ingredience

- 1,5 kg chřestu
- 125 g šunky
- 125 g Eidamu
- 100 ml sladké smetany
- petržel
- 1 lžička Vegety
- pepř
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Podzim, Zelenina, Rodina, Hlavní chod