

Zapékaný Ementál

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 2

367 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Tenké krajčky chleba opečieme na masle. Nakrájane plátky ementálu poukladáme na chlieb spolu s tenkými rezmi olúpaného jablka. Syr aj jablka krájame tak, aby plátky syra aj jablka vždy zodpovedali rozmerom chleba. Maslom vymastíme zapékaciu misu a ukladame do nej podobne, ako sa pri murovaní ukladajú tehly na výšku, chlieb, syr a jablko, až kým sa misa nenaplní po samy vrch. Dáme do rúry zapievať. Keď sa syr začne topiť, zalejeme smotanou, v ktorej sme rozšľahali žĺtky, posolíme, okoreníme a dochutíme muškátovým orieškom. Znova krátko zapečieme, takže vznikne jednoliata hmota. Podávame so zeleninovým šalátom poliatym olivovým olejom.

Tip k receptu

Je to recept vynikajúceho majstra kuchára z Prahy Jiřího Hlávku.

Ingredience

- 200 g plátků Ementálu
- 150 g plátků chleba
- 1 velké jablko
- 200 ml sladké smetany
- 3 vaječné žloutky
- 50 g másla
- troška mletého pepře
- troška muškátového ořechu
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Švýcarská, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Labužník, Párty občerstvení