

# Vysmážený syr bez smaženia

## Potrebuje

- - 300 g tvrdý syr Karička
- - 200 g šuka/ slaninka
- - 4 vajcia
- - strúhanka
- - tuk na vymazanie šálok

## Postup

Syr Karička nastrúhame na jemno, šunku pokrájame na malé kocky (šunku môžeme nahradiť chudou slaninkou). Šálky vymažeme tukom a vysypeme strúhankou. Potom po vrstvách pridávame do každej šálky syr, na to šunku, na to rozklepneme jedno vajíčko, opäť dáme šunku a na vrch vrstvu syra. Šálky vložíme do hlbšieho plechu s vriacou vodou a dáme do vyhriatej rúry na 230 stupňov cca na 20 minút, kým sa na povrchu vytvorí zlatistá kôrka. Po upečení vyklopíme zo šálky a podávame s opekanými zemiakmi a tatarskou omáčkou.

---

Tento recept nám posielal: Miroslav zo Zemianských Sadov

náročnosť: nízka

čas: 25 minút

porcie: 4